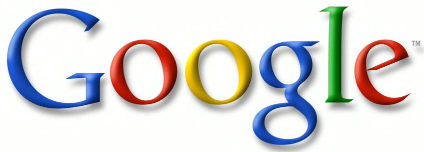




ISTORIA

DI

PHILETO VERONESE



Raccolta di rarità storiche e letterarie, 1.

ISTORIA

DI

PHILETO VERONESE

by Lodovico Corfino

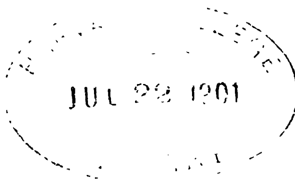
PER CURA

DI

G. BIADEGO



LIVORNO
RAFFAELLO GIUSTI, EDITORE
1899



Edizione di 400 esemplari.

LIVORNO, 1899 — STAB. TIP. S. BELFORTE & C.



NOTIZIE BIOGRAFICHE

DI

LODOVICO CORFINO



NOTIZIE BIOGRAFICHE

DI

LODOVICO CORFINO

I.

L'autore della presente *Historia*, Lodovico Corfino, non apparisce dal titolo del manoscritto che la reca (1); ma risulta sicuro dalle indagini fatte, come vedremo piú sotto.

La famiglia Corfino era di vecchia nobiltà veronese. Antonio Torresani cosí ne parla:

(1) Bibl. Com. di Verona ms. 1635-6. Cfr. Biadego, *Catalogo descrittivo dei mss. della Bibl. Com. di Verona*, Verona, 1892 p. 138. Avverto qui che la riproduzione del testo è esattissima. Ho soltanto migliorata, rammodernandola, la punteggiatura, che nel manoscritto è assai incerta; ho rammodernato la grafia in tutte quelle parole dove non ci poteva esser dubbio di diversità di pronuncia tra la vecchia e l'odierna.

« Vetusta est nobilitas nostrae Corfinae Propaginis quae ab amplissimis Agris in suburbiis Quinzani de Corfinis de Quinzano dicta fuit: Lisca enim notulâ 17 Xbris 1354 sic inquit: Ser Bonaventura Corfinus de Quinzano.

« Joannes Corfinus, genus Patriciis adscripsit anno 1517, quo quidem orti sunt maximae eruditionis vir Franciscus, in legali scientia clarissimus, paucisque profecto suae aetatis comparandus, Advocatorum et Judicum Coll.° associatus 1583 ; quo largitus est Marcus Antonius J. Cons.tus filius anno 1623.

« Familia supremorum Vrbis magistratuum gradum est assequuta. Testetur tantum Franciscus Doctor, Pischeriae pretura gloriosissime functus 1607.

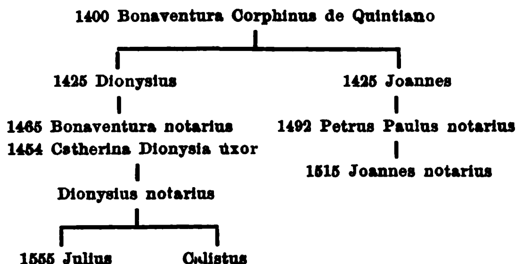
« Monumentum ad Praedicatores cum stemmate hoc servat epitaphium:

« D. O. M. Quod prius Bonaventura Corphinus construi iusserat 1564, Dionysius Corphinus, Julii filius, sibi et haeredibus suis restituit 1619. (1) »

Lo stesso Torresani dà anche l'albero genealogico della famiglia Corfino. Riproduco

(1) Bibl. Com. di Verona. A. Torresani, *Elogiorum historicorum nob. Veronae propaginum sectio secunda.* Ms. 808 II. 147.

soltanto quella parte che ha interesse pel nostro autore: (1)



Da questo albero non risulta nemmeno l'esistenza del nostro Lodovico. (2) Le ricerche che ho fatto, mi danno agio di completare la genealogía dei Corfino data dal Torresani.

La famiglia Corfino nei primi anni del Cinquecento abitava nei pressi del ponte della Pietra. Nell'anagrafe di quella contrada dell'anno 1501 è registrato *Bonaventura di Corfini notaio* con due figli: *Dionisio notaio* e *Corfino* tutti e due ammogliati. Di Corfino sono registrati anche i figli: *Girolamo*, *Lodovico*, *Cate-*

(1) Bibl. Com. di Verona. A. Torresani, *Tabulae genealogicae Veronae propaginum*, ms. 774 c. 11.

(2) Anche il Cartolari, *Famiglie già ascritte al nob. Consiglio di Verona*, ecc. Verona, 1854, p. II e III, p. 35, ha un breve cenno sulla famiglia Corfino, ma non nomina Lodovico.

rina, *Giambattista*, *Calisto* e *Bartolomea*. È il primo documento in cui troviamo ricordato Lodovico, con l'età di 4 anni. Era nato quindi press'a poco nel 1497. Degli altri fratelli (e la ragione la vedremo piú innanzi) notiamo soltanto Girolamo con l'età di 9 anni: nato quindi press'a poco nel 1492. (1) L'anagrafe del 1515 ricorda *Dionisio* coi figli Giovanni, Calisto, Bonaventura e Giulio, e registra *Girolamo* e *Lodovico* figlî di Corfino, il primo con 22 anni, il secondo con 17. (2) Girolamo e Lodovico sono anche ricordati nell'anagrafe del 1518, l'uno con 25, l'altro con 20 anni. (3) Invece l'anagrafe del 1530 mette soltanto Lodovico, a cui assegna 30 anni, e non registra Girolamo. (4) Lodovico qui compare per la prima volta ammogliato con donna *Lucrezia* ed avente già tre figlie Giulia, Caterina, Alba. La maggiore, Giulia, ha nel 1530, cinque anni; Lodovico dev'essersi sposato press'a poco nel 1524. Nel 1541 è capo di famiglia; 43 anni e sei figli; Giulia, Alba,

(1) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1501. *Ponte de la Preda*, c. 2.

(2) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1515. *Contrata Pontis Petre*, c. 3.

(3) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1518. *Ponte de la Preda*, c. 4.

(4) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1530. *Libreto de la contrà del Ponte de la Preda*, c. 4.



Caterina, Corfino, Dionisio e Girolamo. (1) Nel 1545 ha 48 anni e sette figli: Giulia, Caritea, Albarosa, Corfino, Donise, Girolamo e Paola. (2) Nel campione dell'estimo di quell'anno è registrato con 10 soldi: mediocre agiatezza. (3)

L'ultimo anno nel quale ci incontriamo in lui, è il 1555: 58 anni, e 4 figli soli: Alba, Dionisio, Paola e Girolamo. (4) Morí il 12 maggio 1556. Infatti nella seduta Consigliare del 23 giugno 1556 veniva presentata la seguente supplica.

« Clarissimi Sig.[i] Rettori Spett. et gravissimo Consiglio. Noi Dionysio et Geronimo figlioli del q. ms. Ludovico Corfino che fu eletto per vostro vicario d'Angiare per quest'anno, il quale alli 12 del mese passato, passò di questa a miglior vita, havendo sino appresso quel dí fedelmente et assiduamente essercitato l'officio per le Signorie vostre a lui commesso, et fatte il poverino le spese solite nel principio di detto officio,

(1) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1541. *Ponte de la Preda. Present. fuerunt die 4 maij 1541.*

(2) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1545 *Contrate Pontis Petre.*

(3) Ant. Arch. Veronesi. Campione dell'estimo 1545, sotto la contrada del Ponte della Pietra: " *Ludovicus Corfinus q. Corfini L. o. S. decem.* „

(4) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1555. *Ponte Preda.*

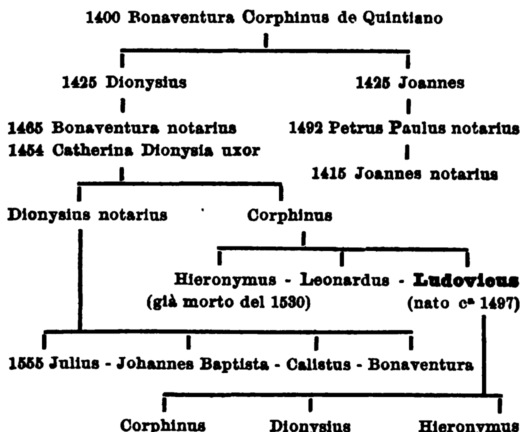
et non essendo honesto né conveniente che noi suoi figliuoli habbiamo a perder le dette spese, né anco che le fatiche sue sian state frustatorie et vane, non havendo sin hora havuto emolumento, né utile alcuno per questo semestre passato, di mesi quasi inutili; Però supplichiamo reverentemente le Cl.e Sig. Vostre et le Vostre Sp.te che essendo noi figliuoli predetti et servitori vostri per la minor età inhabili a tal officio, per vostra benignità vogliate accettar per successor in luogo del nostro q. padre, ms. *Ludovico Bagolino* nostro barba, il qual servirà gratis per sua amorevolezza et bontà, che lo abbiamo per altro nostro amorevolissimo padre; et questa gratia per noi rechiesta ad altri ancora giustamente è stata concessa, onde speramo che similmente per sua humanità a noi poveri vostri Cittadini et servitori non sarà negata et del tutto ne renderemo infinite gratie, et perpetuamente a tutti sí in general come in particolar ne resteremo obligatissimi. »

La presente istanza fu discussa e votata nella seduta Consigliare del 26 agosto 1556; e i figli Dionisio e Girolamo Corfino ottennero che in luogo del defunto padre succedesse nel vicariato d'Angiari lo zio Lodovico Bagolino. (1)

(1) Ant. Arch. Veronesi. Arch. del Comune. *Atti dei Cons.* Vol. H. H. c. 169 v. e c. 185 v.

L'anagrafe del 1557 registra la moglie Lucrezia *uxor q. d. Ludovici* coi quattro figli: Dionisio, Girolamo, Alba e Paola. (1)

Riassumendo: Lodovico era figlio di Corfino (non registrato dal Torresani); nacque circa nel 1497; nel 1524 o poco prima prese in moglie donna Lucrezia e morí il 12 maggio 1556, non ancora sessantenne. Possiamo cosí dare, nella parte che qui interessa, corretto e compiuto, l'albero genealogico della famiglia Corfino.



(1) Ant. Arch. Veronesi. Anagrafe del 1557. *Ponte della Preda.*

II.

Chi era Lodovico Corfino? Poche notizie possiamo dare. La famiglia Corfino, quantunque nobile e antica, (1) non fu ascritta al nobile Consiglio di Verona che nei primi anni del 1500. (2) Il primo inscritto fu Giovanni notaio il 16 luglio 1516. (3) Il nostro Lodovico non entrò nel Consiglio che nel 1530. Già prima, nel 1523, era stato edile della Casa dei Mercanti. Altre cariche cittadine ebbe: nel 1536 fu cavaliere di Comun (annona, edilizia, ecc.); nel 1533 giudice dei Dugali (acque e strade del territorio); nel 1528 e 1548 giudice delle Sorti (acque e strade dei sobborghi); nel 1545 Vicario delle Montagne e nel 1556 Vicario del distretto di Angiari (4); e durante questo

(1) M. Moro nei *Pomposi fregi di Verona* (Verona 1611 p. 34) ricorda tra le famiglie nobili e famose anche la Corfini:

Pedemonti, Giuliar, Zanchi, *Corfini*,
Anch'essi figli suoi sono famosi.

(2) Cartolari, *Famiglie già ascritte al nob. Cons. di Verona*, ecc. Verona, 1854, parte II e III, pag. V.

(3) Sanudo, *Diarii*, *XXIV*, p. 488; e Cartolari, *Famiglie*, ecc., parte I, pag. 80.

(4) Verza, *Veron. civium nomina quae in comitiis mag. Consilii ac in officiis mag. civitatis reperiuntur, pars altera*. c. 56-57; nell'Arch. Comunale di Verona.

Vicariato, come abbiamo veduto, morí. Questa la vita pubblica; ma a noi interesserebbe di piú la vita privata e letteraria, della quale sappiamo ben poco. Fu poeta; e come tale è ricordato e celebrato da Adriano Valerini, scrittore contemporaneo, che affermò Lodovico esser stato « molto elegante e culto nella volgar lingua; e tra le rime scielte di diversi autori si imprimono alquante delle sue, ma ben presto ne usciranno in luce molte, insieme con quelle del sig. Girolamo Verità, poiché le compositioni d'ambedui non devono in alcun modo celarsi agli occhi del mondo, essendo degne non solamente d'essere impresse in caratteri e note ordinarie, ma scolpite a lettere d'oro. » (1)

Rime di Lodovico Corfino videro la luce nel 1551, (2) nel 1555 (3) e nel 1556. (4) Sono notevoli per le persone cui sono dirette, soltanto

(1) A. Valerini. *Le bellezze di Verona*. Verona, 1586, p. 84.

(2) *Libro quarto delle rime di diversi eccell. Autori nella lingua volgare novamente raccolti*. Bologna, 1551 (Raccoglitore Ercole Bottrigaro). A p. 164-5 tre sonetti amorosi.

(3) *Delle rime di diversi illustri signori napolitani e d'altri nobilissimi ingegni nuovamente raccolte*. Vinegia, 1555. (Raccoglitore Lodovico Dolce). A p. 287-90 una canzone d'amore.

(4) *Rime di diversi signori napoletani e d'altri nuovamente raccolte*. Vinegia, 1556 (Raccoglitore Lodovico Dolce) A p. 276-90 poesie varie.

alcune delle stampate nel 1556. Un sonetto è indirizzato al *Cardinal di Mantova*, cioè Federigo Gonzaga; un altro al *card. Carafa*, cioè Giampietro Carafa eletto papa il 23 maggio 1555 (Paolo IV) che il Corfino conobbe assai probabilmente a Verona, quando pel saccheggio dell'esercito di Carlo V, il Carafa con s. Gaetano fondatore dei Teatini, fuggendo da Roma poté ricovrarsi a Verona, indi a Venezia. Altri sonetti son diretti a Luca Grimaldi, a Ruffino Campagna, al *Reverendissimo di Verona* cioè Giammatteo Giberti Vescovo di Verona morto il 30 dicembre 1543, a Polo Vinaldo, a Giuseppe Olivo. Un sonetto è in morte di Aquilina Prandina.

La raccolta, annunciata dal Valerini, che doveva contenere versi del Corfino e di Girolamo Verità, non vide la luce. Giovanni Labus, (1) parlando di Girolamo Verità, ricorda due codici di rime del medesimo, da lui posseduti, l'uno del XVI, l'altro del XVII secolo, che poi andarono smarriti. I due codici, nel 1865, quando del Verità scriveva il Giuliari, non erano ancora stati ritrovati. (2) Contene-

(1) Giuliari, *Tre canzoni sul Benaco rivendicate a Girolamo Verità*. Verona, 1865, p. 30. L'opuscolo contiene la dissertazione del Labus su la vita e gli scritti di Girol. Verità.

(2) Giuliari, op. cit., p. 7.

vano versi in lode di Matteo Giberti, del Lippomano, di Matteo Bembo, di Delfino Delfini, di Luca Bonfigli e di altri o magistrati o amici o congiunti. (1) Forse al codice del XVI secolo si riconnette la notizia del Valerini; e in tutti e due, molto probabilmente, tra gli amici del Verità, si troverebbe forse il nome del Corfino, e piú che il nome, qualche poesia del medesimo. Auguro, come ben disse Antonio Medin (2), alle rime del Verità miglior fortuna di quella che non abbiano goduta fino ad oggi; chi sa che non se ne avvantaggi la biografia e la fama di Lodovico Corfino. Del quale rimane ignota pure la risposta ch'egli fece al Berni per il noto sonetto su Verona:

Verona è una terra ch'ha le mura
Parte di terra e parte di mattoni, ecc. (3)

Adriano Valerini narra che il Berni non andò « lungamente altero della sua mal considerata compositione, et se non venne dal cielo a guisa di Stesicoro acciecato; dall'acuta penna et dagli inchiostri pungenti del sig. Lodovico Corfino ben gli furono divelti dalla fronte del nome

(1) Giuliari, op. cit., p. 28.

(2) A. Medin, *Una canzone di G. Verità all' Italia;* in *Miscellanea per le nozze Biadego-Bernardinelli.* Verona, 1896, p. 186.

(3) F. Berni, *Rime, poesie latine e lettere edite e inedite per cura di Antonio Virgili.* Firenze, 1885, p. 68.

gli occhi dell'honore, e cosí fatta risposta gli fu data che il povero Sbernia, o giornea che si fosse, ne rimase schernito; quello stesso occorrendogli che avenir suole ad uno Arciero, che aventi saetta in duro marmo, che ripercotendo nel feritore lo fa restar gravemente offeso. » (1) Di questo aneddoto non fa parola nemmeno il Virgili nel suo particolareggiato volume sul Berni (2); ma la cosa deve aver fatto romore e le ire devono essersi scatenate contro il povero Berni che per acquetarle scrisse la *Rincantazione di Verona:*

S'io dissi mai mal nessun di Verona,
Dico ch'io feci male e tristamente;
E ne sono triste, pentito e dolente,
Come al mondo ne fusse mai persona, ecc. (3)

III.

I pochi versi del Corfino, che sono alle stampe, non ce lo presentano come un poeta che si levi dalla schiera volgare dei soliti rimatori cinquecentisti, piú o meno abilmente imitatori dell'e-

(1) VALERINI, *Bellezze di Verona*, ecc., p. 3.
(2) A. VIRGILI, *Francesco Berni con documenti inediti*. Finale, 1881.
(3) BERNI, *Rime*, ecc. Fir., 1885, p. 69.



terno modello, il Petrarca. L'opera maggiore, pel genere letterario cui appartiene e per il tempo in cui fu scritta, è questa prosa che vede la luce per la prima volta, nella quale sotto forma romanzesca vengono dall'autore narrate alcune avventure della sua giovinezza.

La dolorosa *historia di Phileto* incomincia con le lamentazioni per la immatura morte di Girolamo Corfino fratello dell'Autore. Abbiamo veduto che Lodovico Corfino aveva veramente un fratello di nome Girolamo; questo Girolamo nell'anagrafe sopra citata del 1518 è registrato con l'appellativo di *domnus*, il che vuol dire ch'era già prete o avviato, almeno, alla carriera ecclesiastica. Piú innanzi nel racconto (1) è fatta ancora menzione di Girolamo, *quando era cameriere del Cardinal Cybo.* Ho fatto indagini per vedere se questa circostanza trovava conferma; ma l'amico Giovanni Sforza direttore dell'archivio di Stato di Massa, ove si conserva un ricco Archivio dei Cybo, mi scrive d'aver eseguito ogni piú minuziosa e paziente e diligente ricerca, ma di non aver trovato mai e poi mai ricordato il veronese Girolamo Corfino. Mi scrive d'aver anche interpellato lo Staffetti, biografo

(1) V. p. 75 di questo volume.

del card. Innocenzo Cybo (1); e anche questi non ne sa nulla.

Fileto aggirandosi piangente per le colline prossime a Verona, arriva presso una fonte. Càpita un'allegra brigata. Fileto riconosce: Fauno da Salerno, Corsetto dalla Palude, Corrino da Garda, Beatrice Sparavieri con le figlie Doride e Marina, Eufrosine B. con le sorelle Bianca e Ginevra e la madre Tiberia. Sono tutti cognomi di famiglie allora fiorenti; i nomi di battesimo invece sono inventati. Soltanto di Eufrosine non è detto il casato per intero; ma la semplice iniziale B basta a metterci sulla buona via. Fileto si innamora súbito di Eufrosine: è naturale quindi la reticenza. Ma dopo quattro secoli crediamo bene di poter noi, senza paura di esser tacciati di indiscrezione, palesare il nome della bella che innamorò e consolò d'un tratto l'addolorato Fileto. L'Eufrosine era, se male non ci apponiamo, la stessa che poi divenne la moglie di Lodovico Corfino; era la *Lucrezia* ricordata nelle anagrafi del tempo sopra citate; era una della famiglia *Bagolino*, una delle molte figlie di Lodovico Ba-

(1) L. Staffetti. *Il card. Innocenzo Cybo, contributo alla Storia della politica e dei costumi italiani nella prima metà del sec. XVI.* Firenze, 1894.



golino e di Leonora Ridolfi (le altre si chiamavano: Cassandra, Cecilia, Cornelia, Camilla, Angela). Lucrezia Bagolino moglie di Lodovico Corfino testava ai 15 luglio 1563. (1)

Eufrosine era amata anche da Eugenio Montano. Montano o da Monte: ecco un' altra famiglia veronese allora in fiore. Fileto poté ottenere la mano di Eufrosine: ciò destò in sommo grado le gelosíe e le ire del Montano, che una mattina, mentre il Fileto recavasi alla chiesa, assalí a mano armata con due suoi compagni il rivale. Ne nacque una zuffa, nella quale Fileto uccise il Montano. Non potendo provare con testimoni ch'era stato provocato, e che l'uccisione era conseguenza di legittima difesa, dovette fuggire e condannarsi ad un volontario esiglio. Ciò avveniva nel tempo in cui, come dice l' Autore, *il Conte di Cariati amministrava in Verona le cose di Massimiliano.* (2) Il conte Spinelli Cariati resse la città di Verona a nome di Massimiliano dal 1514 ai primi del 1517.

Fileto stette in esiglio due anni; sbalestrato da una burrasca sopra una spiaggia, apprese ch'era capitato sopra territorio veneziano e che

(1) Carinelli, *Famiglie nobili e cittadine di Verona,* ms. della Bibl. Com. di Verona 2224, I 38.

(2) Il conte di Cariati ricorre anche in una novella del Bandello (nov. X della parte II).

Venezia aveva riacquistato tutte le terre, compresa Verona, che aveva perdute durante la lega di Cambrai: apprese ancora che *a' ribelli et a' banditi era il lor fallo perdonato.* (1) Poté quindi tornare sicuramente in patria e dopo tanti dolori e tante vicissitudini per le terre del Levante, sposare e vivere tranquillamente con la sua Eufrosine.

Ho cercato di sapere se il fatto dell' uccisione del Montano avesse fondamento storico; ho eseguito ricerche nel nostro Archivio Comunale; inutilmente. Ho fatto far ricerche nell' Archivio di Stato in Venezia; ma il direttore di quell' Archivio premurosamente mi scrisse che le indagini compiute nella serie degli Atti del Consiglio dei X, dove si poteva sperare fosse qualche notizia sul bando di Lodovico Corfino, riuscirono infruttuose.

IV.

L' azione del romanzo si svolge tra gli anni 1515-1518. Fileto fugge durante il dominio imperiale; e tornato in patria dopo due anni, trova Verona di nuovo sotto la Signoria di

(1) V. a pag. 144 di questo vol.



Venezia. Verona ritornò veneziana nel 1517: dunque Fileto dev'esser partito non prima del 1515: nel 1515 o al piú tardi nel 1516. Fileto al principio della sua storia dà come morto il suo fratello Girolamo; e invece sappiamo dall' anagrafe del 1518 che in quell'anno Girolamo era ancora vivo ed abitava ancora in Verona nella casa paterna. Fileto si innamora di Eufrosine B. che noi abbiamo identificata con Lucrezia Bagolino, ch'egli sposò circa nel 1524. Fileto narra che fatto prigione una volta dai corsari fu condotto a Tunisi e venduto. Capitò nelle mani di un padrone umano, il quale volle sapere la sua storia; e sentito ch'era di Verona gli chiese: « *Conoscesti mai tu un Girolamo* « *Corfino di Verona?* il quale, mentre io mi « stava in Roma soleva esser cameriero del « cardinale Cybo. » E Fileto rispose: « Mai sí « signore, ch'io lo conobbi, ma io piú no 'l « conosco, né sono piú per conoscere giamai, « percioché egli è passato di questa vita; et « appena ebbi finite queste parole che le la- « grime con larga vena seguirono. Inteso Ba- « silio [il padrone] *la morte del mio fratello* « mostrò di aver il maggior dolore (1) », ecc.

Il romanzo ha per tutto ciò fondamento sto-

(1) V. a pag. 75 di questo vol.

rico e fino a un certo punto valore autobiografico. I particolari sono evidentemente inventati; qualche anacronismo fu a bella posta inserito per deviare l'attenzione del lettore contemporaneo.

Quando questa *historia* fu composta? Se giudichiamo dalla scrittura del codice che ce la ha conservata, possiamo metterla nella prima metà del XVI secolo (1); se pensiamo che il Corfino nacque circa nel 1497 e quando la scrisse doveva aver oltrepassati i venti anni, il periodo di tempo si restringe, dal 1520 al 1550; se dopo aver letto, riflettiamo che il lavoro non può esser frutto dell'età avanzata, il periodo di tempo si restringe ancor piú. La *Historia di Phileto* fu scritta con molta probabilità dal 1520 al 1530, quando l'animo era fervido, recente il ricordo del fratello perduto e viva ancora la dolce impressione dei deliri amorosi.

Le *Lettere amorose* di Alvise Pasqualigo furono stampate la prima volta nel 1569; la prima edizione della *Filena* di Nicolò Franco è del 1547; soltanto il *Libro del Peregrino* di Jacopo Caviceo gode la priorità; la prima stampa è del 1508. Il Corfino segue di poco il Caviceo; e l'*Historia di Phileto* ha col *Libro del Pere-*

(1) Biadego, *Catalogo descrittivo*, ecc., p. 138.



grino questa affinità, notevole perché fu rilevata come una novità introdotta dal Caviceo, che cioè l'attore racconta esso medesimo le sue avventure e l'azione si trova nella bocca dell'interlocutore. (1)

Verona, di 26 gennaio 1899.

GIUSEPPE BIADEGO.

(1) ALBERTAZZI, *Romanzieri e romanzi del Cinquecento e del Seicento.* Bologna, 1891, p. 32.



ISTORIA

DI

PHILETO VERONESE







PROEMIO O DEDICATORIA

Sogliono i naviganti già stati fra le turbate onde del mare dalla nemica fortuna combattuti, poi che dalla morte in sicuro porto si veggon condotti, tutti lieti la istoria delle lunghe fatiche et delle perigliose loro disaventure volentieri raccontare; il che parimente avviene degli affannati peregrini, i quali poi che de luntanissimi paesi partendosi, per boschi, per valli et per montagne et per ispaventose solitudini havendo caminato, da gli assalti delle fiere et dalle insidie de' latroni a salvamento nella dolce patria si trovano esser giunti, si dilettano



a' suoi piú cari le fatiche, gli affanni e i pericoli della sua lunga et dura peregrinazione rammemorare. Cosí ancora io già stato et navigante et peregrino avendomi la mia fortuna per diversi mari et per istrane parti della terra con varj et perigliosi ravolgimenti lungo tempo girato, ora che nella mia cara patria piú per celeste pietà che per uman consiglio mi trovo sicuro, a voi o vera gloria et chiaro splendore dell'età nostra, nobilissima et graziosa donna, la cui rara gentilezza, la cui estrema cortesía, le cui singularissime virtú insieme con ogni superiore potenzia mi han fatto perpetuamente servo, porgo umilissimi preghi, che in cambio della mia vocale narrazione, si degni alle volte quando dalle sue maggiori et piú onorate occupazioni si trova meno impedita, leggere le mie passate disaventure in questo breve libretto assai bassamente raccolte; il quale assivirandomi di non offendere il vostro divino intelletto fa-

cendomi scudo della vostra altissima umanità ho temerariamente dedicato: la quale, se per mia bona sorte il mio indignissimo dono non averà a sdegno, ma piú tosto guardando al puro leale et sincerissimo core del donatore, quello con allegro animo accettarà, leggerà et avrà caro, serà sí grande remunerazione, et del dono et delle fatiche mie che io mi chiamerò da V. S. eternamente sodisfatto et contento, anzi le ne restarò perpetuamente obligato, perché sentendo io esser le carte mie da tanta donna gradite, prenderò baldanza di passar ad piú alte imprese, per la qual cosa forse avverrà che volando il mio nome lungo tempo per le bocche de gli uomini, la morte non averà forza da tuffarmi nella eterna oblivione. Dispongasi dunque la generosa vostra mente ad leggere questa povera et di povero padre nata, mal ornata operetta, nella quale non le fatiche di Ulisse, non gli errori di Enea et non le famose ruine dell'antica Troia piú



volte da nobilissimi poeti con altissimo stile cantate si raccontano, anzi la vera istoria de' miei giovenili amori, et le speranze, et le paure insieme con mille dolci et amari effetti mescolate, da me non ancor giunto al quarto lustro della mia età sostenuti, si fanno con semplice narrazione manifesti. Vedrassi come dopo lunghissimi affanni avendo finalmente acquistato lo amore della mia donna, io fui per l'altrui mala et a se dannosa operazione, costretto dalla patria et dalla donna a me sovra la patria carissima partire, et andar in essilio; vedrassi ancora in quante guise la fortuna or pietosa madre, et or crudelissima matrigna mostrandomisi, nel mio duro essilio mi travagliasse, et come dopo infiniti sofferti tormenti alla mia diletta donna nella mia dolce patria finalmente mi ritornasse. Ma se leggendo al vostro alto intelletto paresse che la mia narrazione in qualche parte dal vero s'alluntanasse, deve pensare che lo amore

et la disperazione sono nell'uomo due fortissime potenzie, dalle quali accompagnato ardisce et manda ad essecuzione imprese sovra ogni umana credenza. Non si ammirerà dunque l'altezza vostra se per me oltra modo in quel tempo inamorato et disperato, massimamente in quella età che il caldo sangue suol far l'uomo nelle sue azzioni inconsiderato, si adoperò quanto nella mia vera istoria le si rappresenterà, ma quella fede sia contenta de prestarle, che di parte in parte si accosterà al suo profondo giudizio.

Non ti spaventare, umile mio libretto, dovendo al presente esser esposto al giudizio de gli alti intelletti, quasi la misera Andromeda ad esser devorata dal mostro marino; non ti spaventare, che la tua innocenzia et la protezzione di quella nobilissima donna, sotto il favor della quale hai da mostrarti al mondo, da ogni malvagio spirito ti difenderanno. Se alcuno per esser tu cosí mal colto



et cosí umilmente vestito ti schernisse, et piú di quel che sei lacerar ti volesse, con aspetto pietoso li ti mostrerai et confessarai la miseria tua, et che sai ben che meglio stato ti sarebbe a rimanerti celato che mostrarti alle genti, ma con dolci parole t'ingegnarai di far compassione a qualunque si degnarà di mirarti, et ti sforzerai di volger l'altrui mal volere in pietosa intentione. Molte ragioni potrai addurre in tua difesa; a chi per la tua povertà ti avesse in dispregio, et la tua temerità imputasse, tu dirai prima che 'l padre tuo nella sua adolescenzia, da gli studi lontano, turbato dagli assalti dell' adversa fortuna ti partorí et ti nutrí del poco umore del suo quasi arido intelletto, il quale non essendo d'alcuna altezza d'ingegno dotato dal cielo, ti manda intorno piú perché gli accidenti della sua varia fortuna per te si raccontino, che per desiderio o speranza d'acquistar lode. Dirai ancora che non sapendo con qual maggior dono

farmi grato alla piú compiuta donna del mondo, dal cielo, da natura et da fortuna con alti doni visitata, gli ho donato te, povero mio primogenito figliolino, dono veramente non per lo suo valore, ma per la buona intenzione di chi 'l dona, degno da esser avuto grato; et se per avventura tu trovassi chi volentieri per la tua bocca i mei casi ascoltasse, stráziati d'intorno quei miseri panni, et li mostra la tua interiore bellezza, et tratta la scorza esteriore li farai gustare la dolcezza che nelle medolle sue si conserva. Se ti dimanda alcuno del nome mio, li dirai che Phileto mi piacque di farmi chiamare, da Philos che Amore in greco vol dire, et da letum che morte in latino significa. Et chi fu mai piú amatore della morte di quello che io sempre stato mi sono, massimamente nella età mia piú fresca quando io ti partorii? Certo nissuno, et se stato non fosse il timore di cader di pena in pena, avrei la morte con qualche strano modo pro-

cacciandomi posto fine alle dure passioni che in quel tempo mi facevano asprissima compagnía. Vattene dunque liberamente, et prima al benigno cospetto di quella, alla cui altezza ti ho dedicato, umilmente t'appresentarai, la quale se si inclinarà ad averti caro, et vestiràti della grazia sua, potrai senza paura di esser lacerato mostrarti a ciascuno.





ISTORIA
DI
PHILETO VERONESE

Poi che a Dio piacque che il mio maggior fratello, nel quale io avea posto gran parte della mia speranza, di immatura morte cadesse, di tanto et sí acerbo dolore mi trovai la mente occupata, che tutti i giorni et tutte le notti ad altro che a lagrimare non intendeva, né poteva patire di ascoltar chi di cosa dolente non ragionasse: tutti i piaceri et le allegrezze m'erano in odio cadute, tutta la mia consolazione era solamente nella conversazion di gente addolorata, con la quale gran parte della noiosa vita trapassava; alle volte tutto solo, se non che da dolenti pensieri mi trovava accompagnato, uscendomi della città, tra certe colline carche di olive

et spesso per alcune vallette un miglio o poco meno dalle mura discoste, prendea il camino, et ivi or presso un fonte et or al piè d'alcun albero all'ombra tra l'erbe mi sedeva, et alle volte quanto piú poteva celato in alcune grotte mi nascondeva, ove con quelle meste parole che 'l dolore m'insegnava la mia dura fortuna amaramente piangeva. Ora durando questa mia dispiacevole consuetudine, un giorno fra gli altri dalla terra et dal consorzio de gli uomini partendomi, entrai in una piccola valle, et per quella a passo a passo caminando, giunsi in poco d'ora dove il poggio in due parti dividendosi, del suo seno forma la bella valletta. In questo loco, trovandomi alquanto riscaldato, per ciò che vi nasce una chiara fontana ponendo le mani nelle fresche acque et lavatomi il vólto, io presi alquanto di refrigerio, et indi entrando per una macchia di spine et altri selvatici arboscelli circa diece passi alla fontana vicino allo incontro di quella sotto una grotta mi puosi a sedere. Davanti et da lato erano i rami et le folie sí folte et sí di sopra et di dietro il sasso mi chiudeva, che né vista di uomo, né raggio

del sole vi potea penetrare, ma solamente per torto sentiero et da spine et da rami quasi occupato entrare vi si potea: quivi nascoso, poi che mi parve non poter esser udito, volgendo la mente a' miei duri accidenti, al pronto dolore allargai il freno et alle calde lagrime et a' focosi sospiri donai libera via. Eravi il luttuoso rossignolo et la lamentevole tortorella che si ramaricavano, a' quali i cavi sassi rispondeno mesti et pietosi accenti; eravi il corso dell'acque che percuotendo et ravolgendo le minute pietre faceva un dolce mormorío a guisa di piangente voce; il vento, che movea le tenere frondi, parea che con dolente strepito si lamentasse; le qual cose mi rappresentavano il mio acerbo dolore. Ma di quelle prendea non mediocre recreazione, percioché a me pareva che tutte le voci che di pianto avessero similitudine, fossero alla mia profonda miseria convenevoli. Ora dimorando io in quella maniera stanco di bagnar la terra delle mie lagrime, tutto vinto et afflitto mi distesi sovra la dura terra, dove alquanto giacciutomi io fui da grave sonno sovrapreso, alle cui forze non potendo resi-

stere, chiusi gli occhi, profondamente mi addormentai.

Giacendomi dunque io cosí tratto di me medesimo et simele alla morte, davanti alla potenza fantastica, nella quale il sonno non ha forza, diverse cose mostratemi, a me parve di entrare in un bellissimo giardino tutto di verdi et fioriti alberi et di minutissime erbette adorno et riguardevole et da graziosi ruscelli rigato, nelle delizie del quale passando piú oltre et della sua variata bellezza gli occhi pascendo, mi parve di vedere una nobilissima pianta non ancor pervenuta alla sua perfetta grandezza, la quale, avvenga che sovra di sé non avesse molti frutti, nondimeno di innumerabili fiori si mostrava carca, i quali alla sua stagione di coppiosa fecondità davano speranza a' coltori di quella; et parevami che per prendere alcuno di quelli frutti, la bellezza dei quali mi avea invaghito, alzando la mano, l'albero benignamente piegasse i rami suoi et cortesemente me li offerisse, et che io ne prendessi alquanti; ma parendomi piú gravi et piú lucidi degli altri pomi conobbi quelli esser di puro oro; della qual cosa stando io

tutto stupefatto et ripieno di nova allegrezza, vidi una donna, la quale stando al pié della preziosa pianta io non avea prima veduta. Dissemi costei sospirando: O beato te se a questo albero fosse dato tanto di vita che i suoi fiori producessero i frutti a perfetta maturità, per ciò che tu di gran parte di quelli seresti legittimo posseditore; ma ecco quella invidiosa che viene per privartene. Et detto questo mostrommi una vecchia con una scure in mano che con veloci passi verso la ricca pianta ne veniva, alla quale, senza poterle io dare alcun rimedio, appressatasi, in un colpo dal piede la tagliò; della qual cosa io presi tanta melanconía che mi pareva che la vita mi dovesse abbandonare, et piansine amaramente. Ma nel mezzo de' miei dolori colei, cui io avea prima veduta, mi disse ancora: Ecco, quest' altra, che seconda ne viene, serà colei che volgerà la tua melanconía in allegrezza. Et mostrommi una bellissima fanciulla, i cui occhi parevano due stelle et la sua faccia un sole che non però la mia vista abbagliava, anzi la purificava et confirmava; onde io presa bona speranza affissai gli occhi nel suo lucido

vólto, et mentre senza alcun moto mi stava tutto intento a mirarla, mi parea vedere un bel fanciullino tutto ignudo, se non che sovra gli omeri avea due grandi ale, il quale tra le belle chiome che di puro oro pareano, or tra i belli occhi, ora tra le candide mamme scherzando volasse; ma avendo egli un arco in mano, non temendo io di ciò, mi aventò al core una accesa saetta, che non solo mi offese di profonda piaga, ma tutte le interiore mi incominciò ad ardere; onde io sentendomi gravemente ferito et da foco tormentato, mi puosi la mano al petto et incominciai forte a dolermi. Ma la bella fanciulla, accortasi del mio male, tutta pietosa mi disse: Non temere, che la tua sanità non è luntana; et avvicinatasi a me, mi puose la mano al lato del core et súbito mi sentii estinguere la fiamma che dentro mi struggea et cessar il dolor della nova piaga. Della qual cosa volendo alla vaga giovanetta render debite grazie, mi parve che colei, cui io avea prima nel giardino veduta, tutta turbata et piena di sdegno, fatta maggiore di corpo umano a guisa di adirata leonza addosso mi s' avventasse, et

presomi per le chiome mi portasse fuori del giardino et caminando piú che 'l vento per sassi, per spine, et per selve, et per valli, montagne, paludi, fiumi et mari et ovunque caminava mi traesse. Io non cessava mai di gridare: perché m'è fatto questo? Ma colei poco alle mie parole attendendo per diverse parti della terra senza alcuna pietà furiosamente mi condusse; ma tanto fu il dolore et la paura che non potendola il sonno sostenere, fuggito da gli occhi miei mi lasciò tutto pieno di terrore et spavento.

Fuggito il sonno da gli occhi miei et trovatomi le gote bagnate di lagrime, mi ricordai delle forme nel fero sogno vedute, le quali con dolore nella mente ravolgendo: ah, dicea, fortuna piú crudele che alcuna orsa, men pieghevole che le antiche quercie, non ti basta mentre io veggio da ogni lato combattermi et affliggermi quanto piú pòi, come s'io fosse un tuo nemico, et dispregiatore della tua omnipotente deità, senza che quand'io dormo, almen nel tempo che qualche riposo mi devría esser conceduto, non ti rimani con novi ingegni di perturbare lo stato della mia vita, facendomi apparere

nove imagine piene di dolore et di spavento? Ma mentre io dicea queste parole et molte altre ne ravolgea nella mente, mi parve non molto luntano di là dove io mi ancora giaceva, udire gente che ragionando ne venisse per quelle contrade et mi parve di udire il suono d' una lira, che quelle solitudini et le mie orecchie empiesse di soave armonía. Allora pensai fra me stesso et sperai che le dee di quei colli, con le ninfe della vicina fontana, usciti de' lor secreti luoghi venissero a confortarmi; ma ecco che tali cose pensando, tra foglia et foglia scorgo un bel drappelletto di donne d' alquanti giovani accompagnate, tra i quali uno ne venía, che menando l' arco sovra le corde d' una sua lira, sí dolce suono ne faceva uscire, che i sassi, non che gli uomini, lo avrebbe volentieri ascoltato. Avicinatisi costoro al fonte, allo opposito della quale sotto il sasso nascoso m'era posto a sedere, colui che suonava ad un ramo appiccò la sua lira, et le donne e i vaghi giovani incominciarono con le fresche acque del corrente cristallo a rinfrescarsi et con vari et piacevoli motti insieme trastullarsi. I quali, poi che ebbero

in cotal maniera alquanto di tempo passato, sotto alcuni alberi all'ombra si puosero a sedere, et sedendo far vari et dilettevoli ragionamenti. Io che fin a quell'ora alcuno di costoro conosciuto non avea, piú diligentemente guardando di buona parte di loro ebbi vera conoscenza. Eravi Phauno da Salerno, et Corsetto dalla Palude, Pico et Fiorello fratelli, Corrhino da Garda, et fra le donne eravi madonna Beatrice Speraviera insieme con le due figliole Dorida et Marina, et v'era la bellissima Euphrosine B. con le due sorelle Bianca et Ginevra. O, dicea fra me tacitamente parlando, qual loco riposto, qual solitario fonte fu mai piú felice di questo, benché Parnasso et Hippocrene delle nove sorelle si vantino? Et questo dicea perché in vero nella nostra città non eran persone, sí di virtú, sí di corporal bellezza, come anco di nobiltà di sangue, di quelle piú degne. Or mentre la piacevole compagnía si dimorava in grati ragionamenti, voltasi madonna Beatrice a quel da Garda: deh, disse, Corrhino, ripiglia un poco la tua lira, che, sonando tu, Euphrosine ci canterà alcune sue ode, che forse a te non dispiaceranno

et a noi porgeranno non mediocre diletto. Corrhino obediente presa la lira et accordatala incominciò a sonare un modo da ode che non credo, che cantando Apollo, il beato Eurota piú dolce suono potesse udire, et stimo che la infernale Megera non sarebbe da questo men vinta che fosse quando il misero figliolo di Calliope tra i defunti discese et sonando ottenne di menare la ricaduta Euridice. Euphrosine, sonando Corrhino, sciolse la lingua et mandò fuori una voce che s' io dicesse dolce scemarei la dolcezza di quella, ma tanto simile alla celeste armonía, quanto ella sovra il mortal uso è agli angeli di bellezza et di costumi conforme.

Cantava Euphrosine sonando Corrhino, et io tra foglia et foglia le amorose maniere e 'l mover delle dolci labra di quella con meraviglia mirava, dalle quali uscivano parolette da sí cari gesti et da sí dolci accenti accompagnate che possenti erano di svellere le antiche querze dalle profonde radici, et trarle da gli alti monti ad ascoltare la loro suave et piú che umana armonía. Mentre io pien d' infinita meraviglia

mirava et udiva le divine bellezze e 'l dolcissimo canto, amore levando ogni opposizione per li occhi et per le orecchie a duo potentissimi obietti fece al core larghissima via, i quali a poco a poco cominciarono addolcire i miei amarissimi dolori, et in parte levando le prime passioni, mi ferono de novi pensieri albergatore. Allora la crudelissima doglia della morte del mio caro fratello cominciò a farsi minore: deh, dicea, perdonami anima felicissima in qual parte dimori, se le lagrime e i pensieri alla tua morte dedicati ad altro soggetto mi convien consacrare: perdonami, ché essendo tu in vita retto da gentilissimo spirito et alle amorose gentil passioni inclinato sai di quanta forza sieno le impressioni d' amore nelle menti de gli uomini. Cosí dicendo, io mi stava intentissimo a mirare a notare et a considerare di parte in parte i graziosi affetti della cantante fanciulla; et stando in quella maniera con tutti sensi, con tutta l' anima et la mente immoto et intento, non piú tosto del mio errore mi ravidi che il core mi sentii offeso di ardentissima fiamma. Allora cominciai a sentire i colpi d' amore, da me nel rozzo petto



per addietro non piú sentiti; in quel punto i ceppi et le catene mi si ferono compagne; ma a chi sería caduto in pensiero, che amore il quale nelle popolose cittadi, fra tante delizie, non mi abbia mai alle sue leggi potuto piegare, in cosí solitario luogo s'abbia ricordato d'inchinarmivi? et di sottopormi al suo durissimo giogo? O Euphrosine, diss'io, beato colui a cui serà conceduto godere della tua bellezza, felice me se mai averrà che i cieli mi siano sí favorevoli che teco di leggittimo laccio congiunto mi concedano traere fino all'ultimo termine lo spazio della mia vita. Qual fato, qual caso, qual disaventura potrà perturbare il mio stato? Certo nullo, anzi credo che diverrei eguale agli Iddii, ne gli animi de' quali non può capire noiosa passione. Tu sola fra quante donne sono occorse alla mia vista, sei agli occhi miei piacciuta; la tua bellezza mi dà speranza che 'l nato desío debba sortire a buono fine; ma non so se 'l tuo animo patirà te esser amata da sí vile amante come io, a rispetto della tua nobiltà, esser mi conosco; ma pure io son certo di amarti et di seguirti, incontrane poi ciò che piace alla

fortuna: ché non è voluntario moto lo amore et l'odio ma sforzato accidente, il quale et a prendere et a lasciare non è in potestà dell'uomo; et chi sa che ancora meritandolo io con lunga servitú, benché io vile et tu nobilissima, io cosa terrena et tu celeste, cosí non t'inchini ad amar me come io te? Io ho udito dire che le dee ne gli antichi tempi non si sdegnarono alle volte seguire gli amori terreni; et la bella Venere se stessa accese dello amore d'un pastore figliolo di Mirrha, et la marina Galathea non era schifa de gli abbracciamenti del misero Acide, Cinthia Endimione, l'Aurora amò Cephalo et Theti se stessa non negò allo innamorato Peleo; cosí potresti tu di costoro non esser piú dura, sí come nel sembiante dimostri. Et cosí meco ragionando mirava la amante donna alla cui voce come neve posta in aprico colle al caldo sole, o come molle cera al foco ardente, tutto mi struggeva. O beate orecchie, dicea, a cui è lecito udire la voce uscita della bocca d'una celeste angioletta, poi ch'ella al suo canto avrà imposto fine, per voi non s'oda altra armonia, che tutta sería odiosa et dispiacevole; et voi,

o beati occhi miei, a' quali è conceduto vedere la divina bellezza di costei, quali grazie riferiremo a gli Iddii che bastevoli sieno a ringraziarli di tanto dono! Ma mentre io tacitamente dicea queste parole puose fine al suo canto la vaga Euphrosine. I compagni, i quali mentre ella cantò erano stati immoti a guisa di imagini di marmo, dandole somma lode, intrarono in altri ragionamenti, co' quali con men noia cercarono di passare la parte più rincrescevole del caldo giorno.

Io che fin a quell' ora non m'era scoperto, et m' avrei prima recato a noia lo esser da costoro veduto, desiderava sommamente di non più celarmi; et pensando con che apparenza et motto devesse cosí improvisamente scoprirmi, un candido et crinuto cagnuolo, uno di quelli che nell' isola Melithea provengono, i quali usano le donne nelle loro delizie, venuto per aventura là dove io era, incominciò contra me a latrar et far molto strepito. Della qual cosa meravigliati costoro et levati in piedi credendomi per aventura qualche fera irritavano contra me il cane; il quale non rimanendosi di mandar fuori

solliciti latrati, si mosse Phauno con un dardo in mano, et trovando lo stretto calle et da rami quasi impedito, che alla nascosa grotta conduceva, per quello si mise et là entro venuto dove io ancora mi sedeva, mi vide; et tosto che m'ebbe veduto si cambiò di colore nel volto et mirandomi piú fisso et standо non senza gran meraviglia, dopo alquanto di taciturnità mi disse: Che fai tu, Phileto, in questo loco, cosí solo et nascoso? Sei tu divenuto fera che sei fatto abitatore di caverne? Chi t'ha in questa parte condotto? Et come o perché ci venisti? Che t'induce a star cosí celato tra queste grotte? Percioché non poca ammirazione mi porge lo averti cosí inopinatamente trovato in parte sí solitaria solo et nascoso. Al quale risposi io: Caro mio Phauno, cessi la strema meraviglia che di me al presente hai presa, per ciò che non t'è pervenuto all'orecchie l'impensato caso del mio caro fratello? Partita è del mondo l'anima del mio buono fratello, per la cui morte, mentre lo afflitto spirito reggerà queste membra, non spero trovare chi consolato mi renda: la mia requie e 'l mio riposo se n'è andato

con lui: questa è la cagione che in questi abbandonati luoghi m' ha fatto via, acciocché in quelli gridando ad alta voce et mandando fuori per gli occhi copiose lagrime, le quali nel cospetto degli uomini con fatica posso frenare, isfoghi la mia pena. Ah, disse Phauno, benché la dura morte del tuo fratello, la quale per molte bocche, non senza mio inestimabile dolore ho intesa, meriti non solamente da te, ma da tutto il mondo esser lungamente pianta, ti lascerai tu perciò cadere in disperazione? Riconfortati, et se tanto amavi il tuo fratello come io credo, et come tu dovevi, sforzati con megliori operazioni di fare ch'egli senta che come in vita tu l'amavi, in morte non ti dimentichi di lui et l'ami piú che mai. Egli non ha bisogno di queste tue lagrime, le quali senza far frutto alcuno i venti disperdono. Allora in più abudanza mi lasciai le lagrime per lo petto cadere dicendo: Chi mi vietarà che nella morte del mio diletto fratello non pianga? Mentre che Phauno con dolci parole s'ingegna di consolarmi et che io dolente piangeva, le gentildonne che con grande amirazione aveano inteso me essere in quel luogo

trovato nascoso, et udito aveano le parole di Phauno et le mie insieme mescolate con molto pianto, vennero esse ancora là dove io era. Et monna Tiberia, che d'esse era la piú antica, si come quella che di vecchia parentella et di lunga amicizia m'era congiunta, mi disse: Deh, che è ciò ch'io veggio, ahi stolto Phileto? Se' tu uscito di te stesso? Credi tu che le tue lagrime et la tua melanconia debbiano resuscitare il tuo fratello? Deh come dimostri aver poco senno! Non è già disdicevole il pianger la morte delle amate persone, ma il voler impazzire et se tutto donare allo sfrenato dolore, il quale piglia tanto di potenza ne l'uomo quanto egli prender ne lascia, è per certo meno che convenevole. Cosí dicendo et prendendomi per mano soggiunse: Lascia questa grotta, et se mai in cosa alcuna pensi di compiacermi, sforzati di tornare a te stesso et scacciare la presa melanconia, né volere al presente con la tua mestizia perturbare questa lieta compagnia, racconsolala tristamente et prendi con noi alquanto di diporto. Con tali parole mi trasse fuori di quel luogo et mi condusse alla vaga fontana; et quan-

tunque io havesse fatto un poco di resistenza, niente di meno m'era carissimo lo esser tra loro condotto, percioché il novo foco di che Euphrosine avea accesa l'anima mia, m'avea fatto oltra modo desideroso di manifestarmi.

Fattici sedere, Monna Tiberia, come colei che di più autorità era, et che guidava la piacevole compagnia, ingegnandosi di alleviare del mio petto il concetto affanno, impuose a Corrhino che un'altra fiata dovesse ripigliare la sua lira et sonare; et appresso rivolta ad Euphrosine disse: Et tu, figliuola mia, non ti sforzerai ancora tu col tuo canto di porgere a Phileto qualche consolazione? Et rimovere lui da sí angosciosa pena? Ecco già che Corrhino col suono della sua lira t'invita a cantare. A cui rispose Euphrosine: A me sommamente piace ciò che conosco a voi esser aggrado; canterò dunque, non già perchè io nel cantare sí eccellente mi estimi, ch'io pensi rendere altrui la perduta quiete: nientedimeno prego Iddio che il mio canto sia a Phileto cosí salubre che lo possi render piú allegro di quello ch'egli nello aspetto si dimostra. Dette queste parole, levati i begli

occhi verso il cielo, mandò fuori l'angelica voce, la quale seria stata possente, non che di rendere altrui la perduta quiete, ma dar spirito alle cose morte. Allora incominciai a credere che Amphione col suono della sua lira potesse edificare le mura Thebane, et che Arione traesse i delfini ad udire il suono della sua cetra et sovra quelli salito, fuggendo l'insidie de' naviganti, salvo si conducesse al Corinthio Periandro. Nè mi fu difficile giudicar vero che le antiche sirene ne' liti di Partenope, sforzassero a dormire chiunche i suo' dolci canti si firmasse ad udire; ma io non avea però sì fisso l'intelletto al canto che con occhio avido di parte in parte non rimirassi la bellezza di lei. Mirai prima i biondi et lunghi et crespi capelli, al colore de' quali se l'oro fosse simile, in doppio pregio serebbe tra mortali tenuto. Erano quelli divisi et composti maestrevolmente in due treccie alla testa rivolte, et nella sommità di quella con nodo piacevole di se stesse legate, et v'erano alcune grosse perle orientali per entro maestrevolmente sparse con sì meravigliosa et leggiadra acconciatura, che ben le reputai degno laccio et avventurose catene al già

preso et legato cor mio. Ma io non perderò tempo in raccontar le parti delle sue divine bellezze; io cercai di pascer in parte gli occhi della sua esteriore vaghezza, ma a quei luoghi che con avida vista penetrar non potea, passava con la mente et prendea in mirarla, considerarla et udirla tanto piacere, che poco di me medesimo mi ricordava, et era diventato quale il Mauro Atlante diventò allora che il volto di Medusa li venne veduto. Poi che a' canti et a' suoni ebbero imposto silenzio, a me stesso come smemorato et uscito di profondo sonno ritornai, et madonna Beatrice, che donna era molto piacevole, a me rivolta disse: Che ti pare, Phileto, della nostra Euphrosine? A cui io, se stato mi fosse lecito il motteggiare, avrei cosí risposto: Male per me madonna, percioché ella m'ha morto; ma io risposi: Dolcissimo et pieno di celeste soavità è stato il suo canto, ma tanta et sí venenosa è la amaritudine del cor mio, che la sua infinita dolcezza non l'ha potuta addolcire: et se il mio dolore stato fosse sanabile questa era la medicina possente ad risanarlo; ma per dire il vero, ogni allegrezza è da me partita et solo di pianto

et di lamento mi prendo diletto, co' quali ho contratta sí continova et stretta dimestichezza che con quelli solamente ho qualche pace et senza quelli niuna cosa mi può render consolato. Allora Madonna Beatrice, fingendosi alquanto nel viso turbata, disse: Non t'avessimo oggi trovato, poi che con la tua melanconia turbar ci dovevi i nostri solacci. Tu t'inganni se credi che le ceneri o l'anime de' sepolti si curino di queste cose; e come è possibile che io creda che il sonar di Corrhino e 'l canto di Euphrosine non ti sieno penetrati al core? Per ciò che sonando egli et essa cantando, ho veduto cosa di gran meraviglia: due paurose lepri che uscite de lor secreti covili et venute nel capo di quella rupe, assise insieme con un orribile lupo ad ascoltar si stavano attentissime, et ho veduto che finito il suono e 'l canto correndo et saltando si sono partite. Serai tu dunque così inumano, che la dolcezza che può le fere mutare della natural selvaggità loro, te non possa rimovere della accidentale tua scontentezza? Allora io diventato nel volto di vermiglio colore risposi: Madonna, poi che vi piace che io mi rallegri, et io m'ingegnerò

di poter in ciò contentar il vostro desio. Cosí dicendo ed in altre cose saltando, poi che io fui allegramente recevuto fra loro, vari ragionamenti facemmo, tra' quali mi occorse alcuna volta come persona domestica parlar con colei, che già con la sua piacevolezza di libertà privato m' avea, et sedendo in mezzo del mio core teneva imperio sovra li smarriti spirti; la quale con sue dolci parole mi faceva dubitar, se in terra tra mortali, o se tra cori divini nel cielo mi sedesse; et tali segni in me apparivano che, a chi v' avesse avuto riguardo, assai certo indizio dato avriano del concetto amore. Cosí in quelle parti prendendo diversi solacci, quali la qualità del luogo ne concedeva, lungo spazio del giorno trapassammo. Il quale poi che incominciò farsi alla notte vicino, cadendo già le fredde ombre de gli altissimi monti, con vari giuochi et diletti verso gli alberghi movemmo lentamente il passo, ove finalmente pervenuti, come piacque a Madonna Beatrice, licenziato ciascuno, alle sue case, o dove volse, si ritornò.

Partito dalla piacevole compagnia, a me pareva che il core lasciato v' avesse et se-



guito colei, che con l'angelico canto et con le divine bellezze suo facendomi, agli amorosi traboccamenti tratto m' avea. Et già venuta la notte, non al riposo, né alla quiete, ma alle sollecitudini et a' pensieri tutto mi diedi, i quali non patirono che 'l sonno entrar potesse ne gli occhi miei, anzi mille volte volgere mi fecero per le piume et tutto cercar il letto; il quale certo non mi pareva molle, come per addietro parer mi soleva, anzi più duro et aspero il ritrovai, che l'orrido felce et le spinose siepi. Cosí tutta quella notte senza punto dormire passai, et ancora in gravi pensieri sospirando mi dimorava, quando incominciando la rondinella sotto e tetti a garrire, m' accorsi l'Aurora esser uscita delle braccia del vecchio marito; perché levatomi dal letto et uscito di camera, a casa della Sonzina, sí come amore la notte ricordato m'avea, pieno di speranza n'andai. Era questa Soncina una di quelle, che dopo il parto sogliono le donne una Luna servire; la quale parimenti et nelle nostre et nelle case di Euphrosine era domestica molto, come colei, che in queste et in quelle, molte volte servito avea. A costei

apertamente narrai la mia bisogna; la quale, quantunque facile non mi fosse, finalmente vinta da' miei doni et dalla speranza de' maggiori, quanto dissi et volsi mi promise di porre in operazione; ne' differendo il tempo con sollicito studio mandò ogni cosa ad effetto; et essendole tutto successo a vóto, fu per alcun tempo tra me et Euphrosine fidata messaggera. Ma per non parer nel mio dire troppo lungo et fastidioso, non mi affaticherò di raccontare di punto in punto i vari accidenti, le calde speranze, le gelate paure, i duri pianti, i focosi suspiri, et li sdegni et le paci che in questo nostro amore intervennero; ma solamente m'ingegnerò di dire quello che finalmente ne seguí. Et io non narro cosa che voi cosí ben come io stesso non sappiate, o beato spirito o carissima donna, la cui bellezza, i cui lodevoli costumi con tali forze mi si affissero al core che morte sola et non altri retraere ne li potrà; ma io mi sforzo di raccontare queste cose, perché il referire le sciagure ad buono fine pervenute, pare che giova a coloro che quelle hanno scorso con ottimo successo.

Due volte col cancro ed altre tante col

capricorno albergò colui che dà luce a gli ardori celesti, dal primo dí che ad amore piacque sottoporre la mia cervice al durissimo giuogo; et quantunque non avesse mai di sollecitudine mancato circa l'amoroso desio, non era perciò ancora pervenuto al porto delle mie speranze. Ben è vero che per molte esperienze avea conosciuto non manco amore essermi portato da Euphrosine di quello ch'io portasse a lei; ma essa con animo generoso, avendo riguardo alla sua onestà, sapeva assai ben dissimulare et frenare il suo desio, la qual cosa in me non era: anzi non potea o non sapea come poter reggere lo sfrenato volere avvezzo di trasportarmi ovunque si volgea: talchè io non vedea modo, onde ciò potesse piú comportare. La desperazione che per cosí fatte cagioni mi s'era fatta compagna, cacciata la pazienza, di giorno in giorno mi rappresentava o lacci, o coltella, o foco, o veleno, o precipizio; et se non fosse che morendo, a quest'occhi, che per altro non m'erano cari che per mirar la divina bellezza di lei, serebbe stato tolta la facultà di poterla piú vedere, ad una d'esse sovradette condizioni

di morte senza fallo mi serei dato. Ultimamente non potendo piú i solleciti et mortali stimoli sostenere, deliberai di parlar alla mia donna, per intendere resolutamente la sua voluntà; ma essendo ella già di duo mesi ita a star in villa, mandai la Soncina con mie lettre, significandole la mala condizione del mio stato et pregandola che le piacesse donarmi una sola ora, perciochè desiderava di dirle a bocca alcune mie cose, le quale io per alcun rispetto né a persona del mondo, né a lettre intendeva di commettere. La Soncina niente mancando della solita diligenzia andò et venne annunziandomi la bella Euphrosine esser contenta di ciò che dimandato l'avea; et prefisse l'ora che fu la notte del terzo giorno seguente nella prima vigilia. Io d'incerta allegrezza et di dubbio contento ripieno, con sommo desiderio et con impaziente animo aspettai che que' pochi giorni passassero; i quali veramente mi parvero piú lunghi che poi gli anni non mi sono per addietro paruti. Pure venuto il tempo, preso un mio fidato famiglio in compagnia, mi puosi in camino et nel brunir della notte appresso la casa della

mia donna, la quale è circa mezzo miglio dalla Villa discosta, mi nascosi, et tanto aspettai che fatte le tenebre sovra la terra mi venne commodo di entrare nel giardino, il quale è con la cinta del cortile congiunto; et fattomi vicino ad una fenestra, che nel cortile risponde, qui circa il quarto d'un'ora mi dimorai. Et mentre che io scrivea nella mente quanto io le avea a dire, o fosse imaginazione o fosse pur vero, a me parve di vedere una luce che cacciando le tenebre, tutte quelle contrade illuminasse. È ben vero questo che io sentii molti et diversi augelletti, di quelli che sogliono le notti tacere, i quali a quella luce sovra i rami de' frondosi alberi incominciarono a cantare credendo per aventura che la luce del giorno fosse sovra la terra apparita. Ma io dissi: questi sono i raggi che amore accende negli occhi della bella Euphrosine: né presi inganno; percioché fattomi alla fenestra, trovai che la mia donna v'era giunta. Et volendo io salutarla, mi mancò la voce et la lingua mi fu legata di modo che io non poteva parlare, et quelle parole che prima avea nell'animo fabricate, tutte me n'erano uscite. Pur riprendendo me

medesimo di tanta viltà io le porsi la mano et datami ella la sua le la basciai et dissi: Deh, caro bèn mio, se amore è cosí possente come si dice et come io sento, perché non getta egli a terra questi muri acciò che il premio della mia sincera servitú et delle mie lunghe fatiche mi sia al fine conceduto? A questo con la sua mano strignendo la mia rispose la mia donna: O mio caro dolce et fedele amico, a me veramente non è celato lo amore che voi mi portate essere il piú caldo che mai uomo portasse a donna; et siate pur certo il mio verso di voi non esser minore; ma quello in me non s'accese perchè la mia onestà devesse macchiare, il che conosco esser da voi ricercato, cosa certo che voi dovreste fuggire; ma se voi caminate per questa strada indarno v'affaticate. Deh, diss'io, speranza della mia vita, può egli esser che voi siate sí dura, che voi vogliate che morte alle mie passioni imponga fine, potendo voi quelle onestamente finire? Et volendo seguir piú oltre, lo spirito et la voce mi fu tolta a tanto che mi fu forza tacere. Allora soggiunse la mia donna: Phileto, una sola via ci veggo a potere voi et me conten-

tare, che è questa, se voi alla mia madre et a parenti per isposa mi chiederete: ché per ogni altro modo manco onesto di questo non potrete da me cosa che vi piaccia conseguire. Ben vi prometto che io non serò mai di altro uomo che di voi, et se la mia madre non vorrà a ciò consentire, non si speri di mai acquistarsi altro genero per me; anzi io sosterrò prima di farmi monaca, che mai mancarvi della presente promessa. Appena avea la bella Euphrosine fornite queste parole che si sentì due et tre volte dalla madre chiamare; perché volendo ella partire, un' altra volta le basciai la bella mano: et lasciatala rimasi tutto sconsolato, percioché io non le avea potuto dire alcune parole, le quali mentre ella parlava m'erano venute in pensiero; ma pure sperando ch'ella dovesse tornare fin appresso l' alba l' aspettai; ma poi che io vidi che niuno venia, per la via ond'era venuto alle mie case mi ritornai.

Entrato in casa senza prender alcun cibo o riposo, serratomi nella mia secreta cameretta incominciai a passeggiare et a pensare sovra le parole della mia donna. Gioiva et m' allegrava sommamente dello amore che mi

portava; allo sfrenato desio tanta onestade era noiosa; ma la ragione con piú saldo giudizio quella commendava, talché et dello amore et della onestà mi gloriava molto. Ultimamente disposi di tentare quello che l' ultime sue parole sonarono: il che, preso tempo, per buona via tentato, assai male mi successe; percioché non esser la giovanetta in etade da dover prender marito et non esser la madre disposta ancora da partirla da se, mi fu risposto. Il che se mi dispiacque altri se 'l può pensare senza ch' io 'l dica. Et più mi dolse che, non per tale ragione quale colui che mi rispose mi addusse, assai ben conobbi essermi dato repulsa. Perché in tanto dolore mi lasciai cadere, che cara in quel punto mi serebbe stata la morte.

O Fortuna nemica d'ogni mia pace, con buona equità mi posso di te sempre lamentare, poscia che de' tuoi beni hai meco sí parcamente partecipato. Di qui certamente conosco ogni mia sciagura esser proceduta, o iniqua, o maligna costellazione sotto cui io nacqui, poscia che dovendo io nascere in sí umile albergo tanta generosità et altezza infondesti nell' animo mio. Deh foss' io almen

nato tra bifolci et pastori, et tale fosse la mia natura ch' io non pensasse piú alto che a stato pastorale s' appertenga; ché, all' altezza alla quale per diffetto della mia povera fortuna non spero pervenire, di salire non m' affaticherei. O Fortuna, che a te rivolgo le mie parole, chi non vede come i tuo' beni fra mortali hai distribuiti ingiustamente? Lasciamo stare di mille che io vi potrei addurre che immeritamente sono da te con ampissimi doni visitati; ma tale è nella nostra città da tutti conosciuto, la cui natura con ragione piú a quella d' un bove che a quella che a persona umana si convenga si può assimigliare, le cui case non solamente sono de' tuoi beni ripiene, ma di giorno in giorno sono da te amplificati et fatti maggiori. Ma io misero mi veggo da te al tutto abbandonato, né per altro mi doglio se non che mancandomi tu, il mio intentissimo desio buono effetto non può conseguire: et piú m' incresce a dover la presente sciagura comportare che quante, che infinite sono, ne abbia per addietro sostenute; onde io ho di te da dolermi eternamente. Queste parole diss' io poi che nel mio fidato letto la notte mi ri-

trovai, ove poco dormendo et varie cose ravolgendo nella mente, in quella un ottimo modo si rappresentò, onde potesse il mio amore recare ad felice advenimento, il quale mancandomi, mi pareva che le mie lunghe fatiche fossero al tutto gettate a' venti et perdute.

Era allevato da fanciullo et cresciuto nelle case di Euphrosine un servo da tutti chiamato il Marinaio, col quale pensai che se fatto mi venisse che io la sua dimestichezza potesse avere, potrebbe esser non poco favorevole a' miei amori. Et pensando qual via a prendere la sua amistà mi fosse facile, tenni per ottimo consiglio di cercar prima con ogni diligenzia quale vita fosse da costui tenuta, o in quali essercizii più versasse, o de' quali più si dilettasse, accioché io a quelli accostandomi et di quelli spesso con lui ragionando, potesse la sua amicizia et pratica acquistare facilmente. E 'n ciò mi fu non poco amica la fortuna; perché intendendo un giovinetto di Euphrosine fratello de' cani forte et di caccia prender diletto, et per modo di tener i cani essercitati mandar il Marinaio con quelli alle campagne et a'

monti, di farlomi amico et domestico facilmente mi venne fatto. Perché essendo io parimenti da fanciullo con cani tra le caccie essercitato, avvenne che, fatte le raccolte et venuta la madre di Euphrosine ad abitar nella città, molte fiate et a monti et alle campagne col Marinaio in caccia mi ritrovai. Et usando ogni studio per farlomi benivolo, in quelle parti ove io pensava di darli diletto sempre nel menava, et della preda che noi facemmo, facendo vista di non curarmene, lui che di ciò avido oltra misura conosceva, di quella carco a casa ne mandava. Il che tanto a costui piaceva che in pochi dí amicissimo mi divenne, et spesso mi si offeriva et mi pregava che io di lui disponesse, che egli a far ogni cosa per servirmi era paratissimo. A cui non scoprendomi ancora aspettava con miei benefizii di legarlomi con piú stretto nodo, acciocché scoprendoli io finalmente il mio pensiero et pregandolo d'una sol grazia, di negarlami si vergognasse. Ultimamente poi che io conobbi al sommo della amicizia esser giunto, essendo il Marinaio et io nella cima d'un altissimo colle tutti soli, et aspettando che i sagusi levassero la fera,

il tempo et il luogo mi parve tanto commodo, che io non volsi differire in altra ora ad aprirli il mio chiuso pensiero. E 'ncominciando dal primo dí che io vidi la bellezza di Euphrosine et che di lei fieramente m'inamorai, mescolando le cadenti lagrime con le pietose parole, li narrai il processo del mio sventurato amore, et ricordai la dolorosa vita che per lei sosteneva, et la disperazione nella quale io deliberatamente incorreva, se qualche buona speranza non me ne raffrenasse; et finalmente con gran fatica, perciochè li pareva pur mal fare, impetrai che egli un giorno nella camera di Euphrosine secretamente mi introducesse. Egli datomi la fede di sodisfare al mio ardentissimo desiderio, finita la caccia et lasciati gli alti monti al suo albergo si ritornò, et io pieno di confusa allegrezza alle mie case mi rendei.

Quel giorno et molti altri passarono che il Marinaio non avea ancora alcuna cosa operato circa la fatta promessa; ma io tutte le volte che egli mi occorreva, con istantia li la ricordava; il quale havendomi lungamente tenuto in buona speranza, finalmente trovato il tempo una sera mentre la famiglia

cenava, nella camera di Euphrosine tutto timido mi trasse et nascose, ove buona pezza mi stetti con gran battimento di cuore ad aspettare l'ora che Euphrosine a letto se ne venisse, deliberando al tutto di tentare come l'estrema fortuna ben mi volesse succedere. Ultimamente, quando a Dio piacque, se ne venne, et dietro serratosi l'uscio, et dette alcune sue cose, spogliatasi et spento il lume, nel letto (senza punto pensare che io vi fosse) se n'entrò soletta. Allora non mi parve di scoprirmi, anzi d'aspettar che tutta la famiglia andatasi a dormire si rachetasse. In questo mezzo stando attento s'ella s'addormentasse, mi pareva sentir lei sospirando cercar tutte le parti del letto, et indi dopo grande spazio che, traendo del petto un lungo sospiro, disse: O Phileto, tu chiudi forse gli occhi et me dormendo hai dimenticata; ma io non chiudo già gli occhi, anzi ho da quelli al tutto sbandito il sonno et te certamente non ho posto in oblio. Dette queste parole, sospirando molto, si tacque. O come contento mi trovai, in quel punto udendo ciò! Ben mi fu sì gran ricompenso della passata vita che nulla fatica mi pareva aver per addietro

sopportata. Già mi parve che i timidi spirti fossero rassicurati. Perchè sentendo ogni cosa tacere et d'ognintorno regnare il silentio, partito di là dove io era al letto pian piano m'avicinai, e 'ncominciando a farmi udire, con bassa et tremante voce mandai fuori queste parole: Falso è il vostro pensiero, carissima donna, se voi credete che io punto chiuda quest'occhi, o che io dorma, o mi dimentichi di voi. Ben sete di poca fede se voi credete che sempre non pensi di voi. Udendo la mia donna che io v'era, meravigliandosi molto et piena di paura si volse gettar del letto; ma io che questo previdi strettamente abbracciatala la ritenni; et volendo essa gridare, la bocca le chiusi et dissi: Che è quello che voi pensate di fare, caro ben mio? Volete voi gridando porre in periculo la mia vita? La quale se così poco cura tenete, abbiate almeno riguardo alla vostra chiara fama che facendo strepito potete macchiare. Chi crederà che io sia qui senza vostro consiglio venuto? Se si scopre che io da ora sospetta sia in vostra camera sovrapreso et occiso, oltre che non potrete fuggire le malvage lingue del maledico vulgo sempre a mal dire

et di soverchio inchinato, havrete continovamente uno stimulo nella mente che di acerbe punture vi molestarà, et piangeretene lungamente; ma il vostro tardo pentire né a voi laverà la conscientia di tanto peccato, né a me potrà la vita ricovrare. Ma la mia donna poco attendendo alle mie parole, con tutte le sue forze tentava di uscirmi di mano; per la qualcosa temendo non alcuno di casa questo strepito udisse, con humile voce et quasi piangendo soggiunsi: Che farete a nemici? a' nemici che farete? Poi che io, il quale vi adoro et sovra me medesimo et sovra Dio vi amo, non trovo pietà in voi. Dunque cercate di farmi morire? mi farete morire? Udendo Euphrosine il mio pietoso parlare, vinta da compassione, cessò di fare strepito et con sommesso suono pregommi molto che io me n' andasse. A cui rispondendo io esser chiuse le porte et non trovar via di potermene andare, et a ciò aggiungendo molti altri humilissimi modi et lusinghe, soccorrendomi amore, l' animo suo della mia nova prosuntione sdegnato tornai finalmente molle e placabile. Cosí presi il frutto delle mie lunghe fatiche lei non come amica trattando, ma

come carissima moglie. Et se alcuno fossi sí temerario che ardisse di dire la mia donna essere stata di poca levatura che per cosí lievi assalti si rendesse et rimanesse vinta, et con queste parole s'ingegnasse di dire lei non haver usato offitio di donna casta, risponderò ciò essere intervenuto alla Romana Lucretia moglie di Collatino. S'ei dicesse Lucretia d'aver colla sua morte dimostrato quanto doluto le fosse della sua violata castità, soggiungerei che Lucretia era a Collatino tenuta; ma Euphrosine solamente a se stessa, onde il suo fallo, se fallo si può chiamare, col matrimonio si poteva ammendare. Cessino dunque le mordenti parole et in pietosa intentione si rivolga la maligna voluntà.

O beatissima notte quanto ho di te fin allo stremo della mia vita da lodarmi! Vero è che io mi dolsi che con le tue tenebre il nostro clima non addombrassi eternamente, ma di questo posso io biasmare la vivida Aurora, a cui, forse pensando al suo vecchio marito, de' miei beni incresceva; dalle cui braccia sciogliendosi, alzò la testa fuori dell' estremo Gange et aprendo il grembo di vaghi fiori



spargeva l'oriente. Quando il Marinaio temendo che dal sole non fossimo (come è suo costume) sovraggiunti et scoperti, picchiando pianamente all' uscio, ne fece accorger che 'l giorno ne venia; onde io con mille affettosissimi basci togliendo congedo dalla mia donna con dispiacere d' ambedui et sospirando mi dipartii.

Io mi vivea in quel tempo il più consolato giovane del mondo et nulla cosa mi pareva che alla mia felicità fosse di manco se non il conseguire le desiate nozze, le quali in breve sperava di celebrare. Quando la incostante fortuna quasi pentita de' larghi doni che dato m' avea, parendole forse aver troppo distesa la mano et fattomene copia, manifestò finalmente la sua perfidia et di freddo sudore mi fece più volte bagnar la fronte. Era parimente vagheggiata la bella Euphrosine da Eugenio Montano giovane di assai gentil prosapia; nato nella nostra città, et benchè nulla speranza li fosse dato et conoscesse assai bene che il tempo et le fatiche in ciò spese eran perdute, pure egli ardeva, et di aver la sua amistà oltra modo desiderava. Nè venendoli fatto cosa che in acqui-

star il suo amore s'immaginasse, si dispose di tentar et veder se per moglie la potesse avere; et al pensiero seguí lo effetto; perché fattala alla madre et parenti richiedere, non ebbe repulsa o contraditione alcuna. La qual cosa poi che mi pervenne all'orecchie, dubitando non tanto della fede di lei quanto della mobilità del sesso, ne fui per morire; ma pensando che la negligenzia mi poteva parturire eterno dolore, ogni altra cosa lasciando da parte senza alcuno indugio verso S. Eufemia presi il camino, et frate Anselmo il quale io sapeva esser confessore di Euphrosine ritrovai; et scopertoli il mio pensiero con mille preghi lo scongiurai che con buon modo, quale li paresse megliore, parlasse con la madre di lei et si sforzasse di persuaderla di fare che il promesso matrimonio tra Eugenio et Euphrosine non avesse loco, con ciò sia che tra me et lei prima fosse contratto. Et li ricordai quanto male, se più innanzi procedesse, ne poteva seguire. Il frate che savio uomo era, mosso da onesta compassione alla mia giusta dimanda non contradisse, anzi quanto da me li fu imposto mise ad effetto; et sì ben li successe che,



conosciuto il vero, ad Eugenio, trovate alcune cagioni, fu detto che altrove si procacciasse, et a me fu dato certa speranza di pervenire a quello che sommamente et piú che tutti gli altri beni del mondo desiderava.

Poi che alla madre di Euphrosine i nostri amori furon palesi et che inteso ebbe fermamente come le cose eran passate, si dolse assai, ma non come molte avrebbon fatto, corse a romori; anzi come savia et generosa pensò prima che il fatto si divolgasse, le sue vergogne onestamente ricoprire. Perché fatti chiamare i parenti, cioè alquanti de' più congiunti, li scoperse che volendo maritare la sua figliuola, quantunque ad Eugenio fosse promessa, non intendeva, et ciò per giuste cagioni, che a me il quale prima le l'avea fatta dimandare fosse alcun altro preferito. A cui essendo risposto me esser di non molto ricca casa, et che per alcun modo non si dovea fare, et ch'era una pazzia pura pensarlo, soggiunse ella: Ben espettava io da voi questa risposta: ma, ditemi, che ha più Eugenio di quello che abbia Phileto? Se Eugenio è gentiluomo, né Phileto nacque nel presepio



dentro l'ovile, et è non men di lui gentiluomo, né men di lui di onorevoli parenti copioso; et da suoi avoli cosí paterni come materni porta forse più nobiltà di quello che altri non stima. Né anco è de' beni di fortuna cosí nudo che non possa senza procacciarsi nova ventura fra gli onesti cittadini di questa città comparere. Se Eugenio è de' beni della fortuna piú abondevole, abbiate riguardo alle altre parti, mirate alle virtú, le quali giustamente si debbono anteporre a' beni, che sí come li dà, parimente li può levar la fortuna. Se a queste cose porrete mente, né la oppenione del volgo seguirete, credo fermamente che da voi sí come savi il mio consiglio serà lodato per buono. A questo i valent' uomini, pensando che a lei toccava piú il fatto che a loro, stettero cheti et di ciò, conoscendo che cosí li piaceva, lodarono la donna; et a me fra pochi giorni fu dato conseguire le desiate nozze. Il che per tutto divolgandosi et sentendolo Eugenio con suo inestimabile dolore, contra me di tanto odio s' armò che si pensò di far sí che poi che egli non avea potuto ottenere quello che avea sperato et gli era stato pro-



messo, io parimente non fosse di tali nozze mai contento. Et al pensiero seguí lo effetto, quantunque con suo grave danno ciò mettesse in opera. Perchè avendo io presentito di ciò alcuna cosa, andava ben armato et proveduto; né molti giorni passarono che io con un mio caro compagno, il cui nome è Homopathe, partendomi di casa una mattina poco innanzi terza et drizzandomi per udir i divini offitî al tempio maggiore, da Eugenio et da duo insieme con lui mi trovai assalito; perché, tratta la spada et messomi alla diffesa, sí ben men venne fatto, che credendosi egli uccider me, uccisi lui. Le genti udendo le grida et lo strepito delle arme, in quella parte traendosi, videro il colpo col quale io avea Eugenio ucciso; et non potendo io addurre testimonio che dicesse lui avermi a far l'uomicidio provocato, mi convenne, come volsero le severe leggi, non volendo perder la testa, abbandonar la patria et andar in essilio. Ma vedendo che a me convenia partire da colei, allo acquisto della quale tante fatiche avea sofferte, colei che sovra tutte le cose del mondo amava, senza la quale la vita et ogni altro bene m'era noioso, se

io mi dolsi et se io mi ramaricai, senza ch'io 'l dica assai può esser manifesto.

A me convenendo partire et andar in essilio per la capital sentenza che contra me avean data, sí forte condizione di dolore si rappresentò nella mente che io mi credei di morire, et pensai se pur morir si dovea, di condurmi alla presenza della mia donna; che [se] fra le sue braccia avesse passato di questa vita, avea speranza che l'anima ne fosse andata con più consul[at]ione nelle regione de' morti. Ma essendo io per lo novo accidente fuggito nelle alte montagne, presa una fidata scorta, alla ripa dello Adige una notte discesi, et chiamato un munaio, che mio conoscente era et di cui io mi fidava, senza molto esser pregato, con una navicella che quivi ad agio del molino teneva, come io volsi su l'altra ripa mi puose nella città là onde a casa di Euphrosine sicuro mi raccolsi. Alla quale, trovatala per la nova sciagura piena di lagrime, mi gettai al collo, e i begli occhi, et la bella bocca mille volte basciatale, piangendo l'incominciai a dire: O caro ben mio, o bella donna da me lungamente desiata, et al fine acqui-



stata con lunghe fatiche, potrà egli esser mai vero che io vi abbandoni? O quanto mi serebbe stata piú cara la morte prima che io la vostra bellezza avesse conosciuta! Ma io ho di ciò da render grazie alla fortuna, che a questo tempo m'ha riserbato, poi che io nelle vostre braccia mi dispongo et son certo di morire; ché veramente poi che io vi conobbi in piú degno et onorato luogo non mi parve di poter quest'anima et questi spirti sciorre dalla misera carne. Ma pensando che quando morte avrà chiusi quest'occhi, i quali con tanto diletto vi mirano, me serà tolto il poterve piú revedere, certo mi veggio passar all'altra vita disperato. Dette queste parole in sul petto mi lasciai cadere un fonte di lagrime; ma la mia donna gli umidi occhi con le sue mani asciugandomi, et col pianto mescolando le dolce parole, mi dicea: Deh cor mio et spirto della mia vita, non vi vogliate per questo disperare, né vi pensate di morire; et se pure per voi desiderate la morte, sforzatevi almen di vivere perché io viva; et se gli è vero che tanto mi amate, et se i miei prieghi hanno alcun luogo in voi, pregovi caramente che colla vostra morte non



cercate di dar fine alla mia vita, perciochè come io udisse voi esser morto, me stessa senza alcun dubbio ucciderei. Forse verrà ancor tempo che la fortuna in meglior consiglio cangerà il suo fero proponimento, la quale, cosí come sa perturbare, sa parimenti far lieti coloro che sono soggetti alla sua potenza. Ma poscia che voi ve n'andate, et che alcun rimedio non v'è, un sol conforto mi rimane il quale è che io penso fermamente voi né per tempo né per luogo colei dimenticare che voi più che i medesimi occhi et la propria vita ama et tien caro. Et io a lei: Poscia che voi volete che io viva, vita del viver mio, et io mi sforzerò di tener gli afflitti spirti in queste tormentate spoglie, aspettando se mai averrà che la fortuna di là onde mi lieva, nel mio stato mi ritorni; né vi pensate, sommo ben mio, che mentre meco si rimarrà la vita, et che morendo ancora, se all'anime ignude serà dato aver cura delle cose mortali, io di voi sempre non mi ricordi. Quando i fiumi si fermaranno et che il sole caderà dal cielo, allora sarà il tempo che mi serete caduta di mente; ma io né l'uno né l'altro credo poter avenire, et in ricom-



penso di tanta fede, pregovi caramente che ancora voi per quello amore, il quale scío che mi portate, vogliate al meno una volta al giorno di colui ricordarvi, che vi ama sovra tutte le cose create; chè con questa buona speranza et buono augurio partendomi non temerò che alcun sinistro caso del mio duro essilio mi possa incontrare. Ad questo mi tacqui, et ella: Non temete mia vita, et parimente io non temo, che io mi ricorderò di voi, et voi vi ricordarete sempre di me; se voi in me vivete et io in voi, non è possibile che la memoria di noi in noi stessi sia mai dimenticata. Con queste et molte altre parole tra noi con infinite lagrime mescolate, fu tratto grande spazio della notte; ma poi che io conobbi el giorno esser vicino, dopo mille affettuosissimi basci, da lei dirottamente piangendo come disperato mi dipartii, et tornatomi al fiume in quella maniera che dentro mi trasse, mi puose fuori il munaio mio amico; et raccoltomi nelle alte montagne, ivi per provedere alla necessità del mio essilio mi riposai alcuni giorni.

Dimorandomi ancora io nelle montagne, da Rambaldo, da me fra i miei piú cari amici

annoverato, ebbi aviso da fratelli et parenti del morto Eugenio con lo adiuto del Conte de Cariati che in quel tempo in Verona le cose di Massimiliano administrava, essermi parate insidie, et che in parte mi devesse raccogliere che da loro sicura mi fosse. Per la qual cosa, preso il mio fidatissimo compagno Homopathe in compagnia, amboduo vestiti de umili panni sí come io di fare avea divisato, con capelli sovra i quali erano poste certe marine conche a guisa di peregrini, de' monti una notte scendemmo, et pervenuti al porto che in ripa al fiume era battuto da l'onde, destato il portanaio su l'altra ripa porre si facemmo; onde posti in camino, innanzi che l'altra notte fosse, in sul Po ad Hostia si vedemmo giunti, ove preso alquanto di riposo et de alcun cibo conforto, facendosi già notte, in un burchio che allora dalla ripa sciogliva per andar a Ravenna col patrone convenuti salimmo, et tolti da terra giú per lo fiume a seconda con silenzio n'eravamo portati.

Era il cielo ripieno di minute stelle, et fra quelle a guisa di maggior lampade fra molti lumicini splendea la fredda Luna, che taci-



[illegible]

mille [illegible]

niente piangen[illegible]

[illegible]

tenno mi [illegible]

mio amico [illegible]

[illegible] per provvedere [illegible]

silio mi riposai [illegible]

Dimorandomi ancora io [illegible]

da Rambaldo [illegible]

gamente rimanere. Ma mentre fra me dicea cotali parole, et tacitamente lagrimava, il legno velocissimo n'era dall'onde portato. Passammo la bella Ferrara, et finalmente lasciando andar dritto il Po a trovar la marina, entrammo per una fossa morta, et per quella sollecitando il legno andammo a veder l'antica Ravenna, ove trovato assai commodo albergo disposi di starmivi alcun tempo, fin che la fortuna altro innanzi mi parasse; et ivi ora per la pineta, ora per lo lito del mare et ora in qualche altro piacevole loco con Homopathe mio fedel compagno spesso mi diportava, et in cotal manera sconosciuto passava il tempo.

Mentre io in cotal guisa traeva la mia vita, avvenne che, ritrovandomi una sera in sul lito del mare a man manca fuori di Ravenna et stando volto con la faccia verso l'onde, et fra quelle quanto potea penetrando con gli occhi, vidi un naviglio che, con la prora volta verso la Dalmazia, a piena vela la marina solcando n'andava. Il che avendo io con diletto alquanto riguardato, et essendomi poi al tutto uscito di vista, mi nacque in quel punto nella mente un sí fatto desiderio



di vedere le strane parti del mondo, che io incominciai tutto ad ardere di abbandonar quelle contrade; et se in quel punto et nave et nochieri fossero stati presti a partirsi di quel lito, nullo intervallo di tempo avrei dato a levarmi da terra. Et così pieno di cotale desiderio voltomi al mio compagno: deh, dissi, che facciamo noi qui, caro Homopathe, tanto tempo perdendo? Poi che nulla speranza di ritornar nella patria al presente ci resta, perché non ci mettemo noi alla ventura a cercar le strane parti della terra? Perché in su qualche legno, poi che del porto ogni giorno alcuno ne veggiamo partire, non varchiamo questo mare? Accioché vedendo vari paesi, varie genti et costumi agli occhi curiosi, a conoscere dilettevoli, men noioso ci sia il nostro duro essilio a comportare. A queste parole Homopathe fatto tutto lieto mi rispose, nulla cosa tanto piacerli quanto questa, et pertanto non doversi dare indugio ad mandare ad essecutione il novo pensiero. Fatta et confirmata nella mente questa deliberatione, et di giorno in giorno crescendo il desiderio del partire, finalmente in una nave di certi mercatanti Siciliani, che in Cipro vo-

levano andare, una mattina con bon vento dal porto ci sciogliemmo.

Era l'aria serena et tutti i maggior venti si tacevano; solamente un soave ponente gonfiava la vela, et ci spingeva tranquillamente al nostro camino. I naviganti lieti cantando loro marinaresche canzoni facevano risonare le campagne marine; io solo fra quanti la nave teneva fra le sue sponde, mi stava tacito et pensoso; il quale asceso sovra gli alti balladori et all'estrema sponda appoggiato avea col pensiero gli occhi verso il nostro cielo rivolti, et vedendomi da quello con veloce corso alluntanare; ah, dicea, veggio ben io che mi parto dalla vita et m'avicino alla morte. Colei in quella parte, ov'io son volto, si dimora, in cui alla mia vita elessi dignissimo albergo: ora che da quella per tanto spazio mi divido, come od in qual guisa potrò fuggire che non mi sia forza morire? Così dicendo et pensando di non poterla mai rivedere, in sí subita et fera desperazione incorsi che di gettarmi dalla nave mi venne pensero, che in questo modo pensai et la vita e 'l dolore dover in un punto finire. Ma il mio compagno Homopathe in ver di me pieno di



pietosa sollecitudine, guardandomi nel volto et per alcuni segni comprendendo la mia disperazione, con buoni et fedeli ricordi da quella mi ritolse, et a meglior proponimento ridusse la mia mente. Dunque, diceva egli, vòi tu esser micidiale di te stesso? Dunque, la tua virtù non può contrastare al dolore, avenga che sia grande? Ah come vile in questo ti dimostri! non sai che disperandoti et dandoti voluntario alla morte non solamente te stesso, ma te e la tua donna in tratto offenderai, non sai che morendo tu perirà in te la speranza di rivederla? Et lei che ancora spera che tu le sia renduto, con la tua morte farai eternamente trista. Ora sta di buono animo che la fortuna al tutto non abbandona coloro che un tempo ha dimenticato. Queste et molte altre parole mi disse Homopathe; et tanto la nave con prospero vento le salse onde solcava. Ma il vento, con la fede del quale dal lito ci partimmo, essendo già usciti del mare Adriatico et pervenuti nello Ionio, incominciò a mancare, et da levante, et da ponente, et da gli Scithi, et da gli Ethiopi, terribili venti soffiando, principiarono tra loro orribile guerra; et già commoveano il mare



in sin dalle profonde arene, il cielo era già di oscuri nugoli ripieno, il quale con focosi baleni et paventosi tuoni minacciava a marinari pericolosa tempesta. Il mare avea cangiato colore, il che è segno certissimo di futura fortuna, et come che di giorno fosse, era sí l'aria tenebrosa, che di niente alla notte cedeva. Ma poi che il sole ebbe dato le spalle a Marocco et fu celato nell'onde che di doppia notte fu adombrato il mondo, incominciò da nuvoli a cadere una grossissima pioggia e i venti con maggior discordia a moltiplicare. I marinari che innanzi a gli occhi si vedeano il presente periculo, tutti a gli uffizii loro disposti, con molti argomenti si sforzarono a tutta lor possa di pigliar alto mare et resistere alla sopravenuta tempesta; ma tutto era nulla, percioché l'impeto de' furiosi venti avea lor levate le vele et spezzato l'albero; et tuttavia l'onde vittoriose insuperbivano, et avendo già lor tolti i temoni, da ogni parte la misera nave percuotevano. A' naviganti l'arte in che erano periti poco giovava, percioché gli impetuosi venti già avean lor levato ogni schermo et ovunque loro piaceva li guidavano. Per la qual cosa essi



tutti spaventati si giacevano, né più sapevano che si fare, se non a disponersi con paziente animo alla morte, la quale con orribile faccia intorno appareva. Io mi giaceva tutto spaventato et bagnato, et tale m'avea fatto li strabocchevoli movimenti della nave, che in me restava poco di vita; ma cosí debole et vinto con quel poco di vigore che restato m'era, piangendo dissi queste parole: O beati coloro a' quali nella lor patria tra gli amici et parenti è stato il morire conceduto! O Eugenio, perché non hai potuto con la tua mano trarre la sventurata anima di questo misero corpo? Che almeno le lagrime della mia donna avrei avute presenti, et le mie ossa tra quelle de' miei avoli in onesta sepoltura si reposerebbono; onde io non molto passerà che dall'onde sommerso o nel ventre de' marini pesci sarò sepolto, o da movimenti del mare esposto nelle secche arene, al sole, all'ombra, alle pioggie et a' venti solamente dal cielo coperto, mi ne starò senza onore alcuno. O Euphrosine, che dirai tu se alcuno del mio caso ti riporterà novella? Oimé che io credo ben che questo serà un fero coltello che il core ti passerà et che in quel

punto vorresti esser morta. Ma mentre cotali parole dicendo la mia misera fortuna dolente piangea, il mare con maggior fremito incominciò a muggire, quasi sdegnando che 'l tormentato legno sí lungamente potesse al suo furore resistere; et ora appresso le stelle ne portava, et ora nella infima sabbia ne lasciava precipitare, talché a me essendo nel sommo dell'onda pareva d'una altissima montagna guardar in una profonda valle, et parimenti quando al basso mi trovava, guardar d'una profonda valle in una altissima montagna, in tanto che ogni speranza di salute era perduta. Cosí tre giorni et tre notti, senza mai sapere se giorno o notte fosse, con la morte appresso, or qua or là fummo per la marina transportati. Il quarto giorno appresso l'alba incominciarono i venti a rappacificarsi, et a mancare la pioggia, et i nuvoli a fuggir dal cielo, et a poco a poco le commosse onde a rachetarsi; et tale avvenne che nell'apparir del sole, essendo già quieto il mare, vicini a Sicilia appresso Siracusa ci trovammo spinti; laonde come se da morte a vita fossemo ritornati, levando le mani al cielo et lodando Dio, la fracassata nave col



soccorso di altre barche nel porto Siracusano, con meraviglia et compassione di tutta la città, che già era corsa a vedere, fu condotta. Poi che quasi morti nel dolce lito fummo posti, io et Homopathe fattoci un buono ostiero insegnare, a quello di riposo bisognosi ce n'andammo. Egli che amorevole uomo era, fattoci un buonissimo foco accendere, noi ne' quali niuna parte era che bagnata non fosse, fece rasciugare; et datoci intanto d'una confezione per racconciare il guasto stomaco, in noi il perduto appetito revocò; in tanto che, poi che asciutti fummo, la vitale virtù che già per lungo digiuno era debole divenuta, con buona mensa cercammo di ristorare.

Io era sí smarrito di cosí grave tempesta che di tornare in mare m'era fuggita la voglia, et di riposarmi nell'isola, mentre a Dio piaciuto fosse, m'era venuto pensiero; ma Homopathe mi dicea: Che faremo noi qui oziosi? Ben ti se' avilito, ben ti è per una sola incommodità l'animo caduto. Facciamo almeno sí, poi che di tornar nella patria al presente non veggo speranza, che il cercar varie contrade, il veder diverse genti, abiti, usanze et costumi, la noia del duro essilio

in parte ci levi; per ciò che in questa guisa il pensiero, al quale, stando ozioso, i dolci beni della abbandonata patria con noia si rappresentano, potremo macerare; onde assai piú leggermente et con minore molestia passeremo il tempo. Il consiglio di Homopathe non mi dispiacque; perché ritrovato il patrone, et appresso addimandatogli se il suo pensiero fosse di partirsi in breve di Sicilia, rispose che volendo far racconciar la nave et espedire alcune altre sue facende, non piú tosto di partire intendeva che alla fine del mese seguente, et che, se 'l nostro intendimento fosse di andar con lui, in Siracusa al tempo predetto ci dovessimo ritrovare, per ciò che la nave et essi vi serebbono. Questo ci disse; ma in quel tempo non sapendo che fare, si ponemmo a cercar parte della Sicilia, et sommamente mi dilettava de vedere et conoscere le cose da' poeti fabulosamente descritte. Io vidi la peregrina Arethusa, la quale indarno gli abbracciamenti dell'innamorato Alpheo fuggendo et di sotto il mare per le fissure della terra caminando, di Achaia in Sicilia pervenne; vidi il fonte, nel quale la dispettosa Ciane si tramutò, poi che a Plu-



tone, avendo egli appresso Pergusa veduta amata et rapita la figliuola di Cerere, non puoté vietare che seco nel profondo Herebo non la traesse; calcai le liete piagge della fiorita Hibla di odorato timo abundantissima; poi vidi piú oltre lo ardente Mongibello gravissimo peso del temerario Encelado, et secondo che ancora ne mostrano le alte spelunche si comprende che fosse antico albergo degli spietati Ciclopi; indi lo sventurato Acide mostrato mi fu, già cura et amore della marina Galathea; vidi Himera che d'un sol fonte nascendo in duo rami si parte, de' quali l'uno con dolce liquore verso gli Afri si volge, l'altro amarissimo verso i Toschi si diffonde; vidi le voragini della fulminata Cariddi et piú oltra i mostri di Scilla; appresso cercai l'isola di Vulcano, nella quale si vede un monte altissimo che quasi continovamente arde; poi in Lipari et appresso in Strongile passai, nella quale anticamente Eolo solea regnare; et quivi cosa detta mi fu ad udire meravigliosa, che gli abitatori di quella per lo fumo conoscono quali venti debbono fra tre giorni spirare. Poi in piú luntana parte varcai in Ischia, eterno carco



del superbo Tipheo; indi passati in Italia et cercato il paese di Napoli finalmente ritornammo in Sicilia et al tempo da' naviganti al partire prefisso in Siracusa pervenimmo.

Giunti in Siracusa, subito ritrovammo il patrone della nave che già avea posto per andare le sue cose all'ordine, il quale ci disse che la mattina seguente nell' alba spirando buon vento volea far vela et che nella nave reducere ci dovemmo, per ciò che se 'l vento piú per tempo, come avean speranza, si levasse, non volea che all' alba s' aspettasse. Perché tolte alcune cose necessarie, al porto su la sera ci riducemmo, et entrati in nave si stemmo ad aspettare che buon vento si levasse. Appena eran giunte le stelle al mezzo del notturno camino, quando il patrone incominciò ad alta voce a destar gli addormentati marinari che su per le dure asse distesi si giacevano; i quali subito desti tutti corsero a loro esser[ci]tii, et in un tratto d' un forte ponente empierono le vele et da' liti tra le mal fidate onde spinsero il temerario legno, col quale con dritto solco le equate campagne del mare givamo fendendo. Ma come volse la spietata fortuna, poi che per



ispazio di cinquanta miglia fummo spinti nell'onde, colui che in cima dello albero era posto alla vedetta, tre galee di Corsari scoperse, che di verso l'Africa alla volta nostra velocemente se ne veniano. La qual cosa fattaci subito manifesta, corremmo alle arme, et ci preparammo con forte animo alla difesa. Gridava il patrone: Fratelli, compagni, poi che la fortuna ne conduce a far esperienza del nostro valore, fate che sotto la fortezza de' vostri animi, con la punta delle vostre arme, la vostra vita et la vostra libertà si difenda. Che se da questi corsari, gente crudelissima, che ci vengono ad assalire, per nostra viltà seremo presi, non altro da loro potremo sperare che sotto lunghi tormenti et sotto perpetua catena di morire ogni ora mille volte. Eleggiamo piú tosto onorata morte che vituperosa vita, et forse ci potrebbe esser sí favorevole la fortuna, che onde essi si sperano di noi et delle nostre cose arricchire, noi di loro et delle lor cose potremmo andar ricchi et vittoriosi al nostro viaggio. Fatevi scudo della vostra virtú, ché la fortuna il piú delle volte gli animosi non lascia perire. Con queste et molte altre parole ci confor-

tava il valente nochiero, quando le tre galee, che a vele et a remi a noi s' affrettavano di venire, vedemmo vicine; et già s' udivano le grida de latroni che della preda si rallegravano. Una delle tre, quella che di esse era la maggiore, si fece innanzi et tanto alla nostra nave si fe' vicina, che chiamando un di loro che sulla prua armato appareva, fu potuto udire et intendere. Dice colui: O gente della nave, prima che con vostra ruina et morte vi facciamo conoscere quanto vagliano le nostre arme, le vostre robbe senza contesa in pace ne lasciate et salvi caminate al vostro viaggio; ma se cercherete di difendere quel che non potrete salvare, io vi prometto che tutti per lo filo delle nostre spade tagliati ve n' andarete ad ingrassar i pesci del mare. A costui non con altro fu dato risposta che col furore d' un arcobuso, il quale di subito il gittò morto et disteso nella galea. Perché preso ardire incominciammo con colobrine, archi et balestre et altre machine a dimostrar che di loro punto non temevamo; ma in questo tempo le due altre galee alla nave s' accostarono; l' una alla sponda manca, l' altra alla destra, la terza da prora ci com-



batteva, et tutte insieme da ogni lato con colobrine et altri tormenti impetuosamente ci assalivano; contro le quale valorosamente da tutte le parti ci difendevamo, et di loro et di noi molti ne cadevano. Ben due ore fummo combattuti, né ancora era tra noi segno di paura; ma parendo a' corsari di gettar via il tempo, pensata nova astutia, in un legnetto che seco aveano, messono foco et quello accostarono alla nave. Il che veggendo noi et conoscendo di necessità doversi o rendere o morire, essendo già il foco nella nave acceso, tutti noi, a' quali per lo novo spavento era l'animo caduto, incominciammo a gridar mercé, et finalmente ci rendemmo. I corsari, fattoci gettar le arme et scender della nave ad uno ad uno, con funi et catene strettissimamente et piedi et mani ci legarono; et spento il foco che 'l misero legno ardeva, et noi et quello fra pochi giorni a Tunigi ne menarono, et ivi i prigioni et la preda tra loro divisero.

Cosí di gente barbara et infedele schiavi divenimmo. Il che quanto mi paresse strano et grave a dover sostenere, ciascuno si dié poter pensare. Io mi piansi assai et assai mi



dolsi; ma una consolazione fra tante disavventure rimasa m'era, che nel partir della preda dal mio caro Homopathe non mi separarono; ma, come volse la buona ventura, avvenne fra pochi giorni che da colui di cui eravamo pregioni, fummo ad un altro venduti, il quale non di Tunigi o di gente Africana, anzi (come poi mi fu detto et conobbi) era di nazione romano, il cui nome fu Basilio, uomo di benigno aspetto et de lodevoli costumi. O quante grazie a Dio et alla fortuna rendei, che poi che in tanta sciagura eravamo caduti, di barbara et strana gente non ci avea lasciati in mano. Ora a guisa de servi nelle case di Basilio dimoravamo, il quale dopo alquanti giorni da che venduti li fummo, fattici chiamare, dell'esser nostro, donde venivamo et in qual parte di andare intendevamo ci dimandò. Al quale respondemmo noi esser di Verona poveri gioveni, come potea vedere, acconci con marinari Siciliani per ragazzi, lo intendimento de' quali era di andarse in Cipro; et a lui molto et umilmente ci raccomandammo. Egli ci dimandò quale soleva esser nella nostra patria il nostro essercizio. Rispondemmo esser di lavorar la terra; ma



ciò fingemmo per tema de qualche taglia non c' imponesse. Ma egli tenendo gli occhi fissi nel mio volto disse: A me non lascierai tu di te cotale credenza. Et soggiunse: Conoscesti mai tu un Girolamo Corfino di Verona? Il quale, mentre io mi stava in Roma, soleva esser cameriero del Cardinal Cibo; io lo ti dimando, per ciò che rimirandoti nel volto, di lui m' hai fatto molto sovenire et molto avrei caro se di lui o del suo stato mi recassi novella, imperochè grande amico mi fu. Io allora tra meraviglia, dolore et letizia occupato, senza alcuna cosa dire alquanto mi stetti, alfine traendo del core un lungo sospiro risposi: Mai sì, Signore, ch' io lo conobbi, ma io piú no 'l conosco, né sono piú per conoscere giamai, per ciò che egli è passato di questa vita. Et appena ebbi finite queste parole che lagrime con larga vena seguirono. Inteso Basilio la morte del mio fratello mostrò di aver il maggior dolor del mondo et molto si dolse; et vedendo che io piangeva mi disse: Et tu che avevi a far con lui, che narrandomi la sua morte, cosí dirottamente ti veggio lagrimare? O Signor mio, risposi, poi che a me pare di esser in

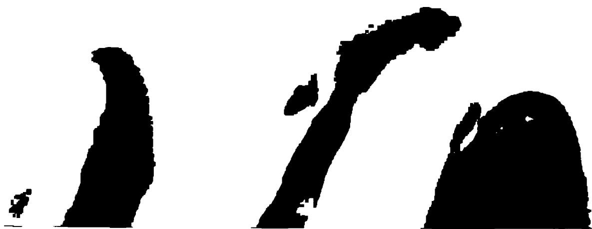


buona mano pervenuto, io non mi terrò celato cui io mi sia. Sappiate che io fui fratello del misero Girolamo, della mia patria per istrano accidente scacciato et posto in essilio et perseguitato, come vedete, da la nemica fortuna. Ma se gli è vero che voi la vostra mercé portaste mai amore al mio sventurato fratello, per quello umilmente vi prego che io et questo mio compagno, il quale amo a guisa di fratello, vi siamo raccomandati et che de' nostri casi alquanto v' incresca. Basilio, dato credenza alle mie parole, incresciutoli del mio male et con amore abbracciatomi, disse queste parole: Sie tu Iddio per sempre lodato, poi che dato m' hai facultà di poter, se non colui remunerare, alla cui anima io sono della vita tenuto et per cui io son viva carne che serei morta cenere, io possa almeno in parte guiderdonar color che sono del suo sangue. Ché, poi che per sua opera dall' ira di Leone et dalla morte campai, il maggior desiderio che io avesse al mondo era di poter una volta farli conoscere che ad amico ingrato servito non avea et pagar in parte tanta obligatione; ma poi che quella che a niuno per-

dona mi vieta di poter in lui esseguir sí debita opera, non mi vieterà ella al meno che in te non la fornisca; et perciò rallegrati che di schiavo sei fatto libero, et al tuo compagno dono ancora per tuo amore la libertà; et se hai il tuo fratello perduto, me nel loco di lui, benché sia indegno il cambio, riceverai; et cosí me in loco di fratello et le mie cose ad ogni tuo piacere et ora et per sempre ti offero et dono. Dette queste parole di novo quasi piangendo mi abbracciò, il che similmente fece ad Homopathe; et comandato che di onorevoli panni fossimo rivestiti, buono alloggiamento nella sua casa ne fece assignare, non a guisa di servi, ma di fratelli et compagni trattandoci. Ora dimorando io con Homopathe nelle case di costui, spesse fiate per darci alcun diporto ne menava con lui a vedere la corte et magnificenza del Re col quale egli avea buon loco, a tanto che noi divenimmo domestici d'alcuni cortiggiani; et finalmente venimmo a notizia del Re, il quale per amore di Basilio, cui egli amava molto, con grato aspetto ci raccoglieva. O quanto lieto serebbe stato in quel tempo l'esser mio! se non che il vedermi

dalla mia carissima donna diviso pur m'era troppo molesto et tanto m'era a sostenere noioso che né della presente fortuna, né d'alcun altro bene mi poteva per alcun modo rallegrare. O, dicea spesso, o cara Euphrosine, quali debbono ora esser le tue lagrime? Oimé ch' io temo che 'l dolore innanzi tempo non t' uccida, oimé che s' io non sperasse ancora di rivederti, certo credo che disperato me n' andrei all' inferno. Ma il mio compagno Homopathe, che dal mio lato mai non s' alluntanava, mi racconsolava con dolci parole et mi persuase a dovere scrivere alla mia donna, al patre, a' parenti et amici, acciocché essi intendendo novella del ben star mio, prendessero nel mio essilio alcun conforto; la qual cosa io feci piú che volentieri et non una volta ma mille, parendomi che in questo modo potesse il mio dolore in parte mitigare.

Mentre io in cotal maniera in Tunigi mi dimorava, il Re fece bandire un bello et grande torniamento in Tunigi et vi puose un bellissimo et ricco pregio ad esser dal vincitor della giostra riportato. La qual cosa poi che per tutta l' Africa fu intesa, la mag-



gior parte de' Signori non solamente de' vicini, ma de' luntanissimi paesi vi concorsero, tra' quali Hammone et Cireneo ambo figliuoli del Duca Batto signor d'Ausila et di Magriloco vi vennero. Per la venuta de' quali il Re si mostrò molto lieto. Giunto il tempo debito et fatta et fornita la pomposa et suntuosa giostra, la quale molti giorni durò, et avutone il pregio et l'onore un giovenetto Re di Orano chiamato Galitiello, tutti i gran signori alle contrade loro si tornarono, salvo che Hammone et Cireneo, i quali con molte feste et carezze furono dal Re di Tunigi alcuni mesi dopo la partita degli altri intertenuti; il che non per amore che egli a loro portasse avvenia, ma solo per mandare un suo pensiero ad esecuzione; et accioché nascosamente non si partissero, buona et continova guarda posto gli avea. In questo tempo fu il Re veduto star molto pensoso, il quale essendo una sera fra le altre dopo cena in una sala et tutto solo per quella passeggiando, nel mezzo dopo molti passi si fermò, et tenuti buona pezza gli occhi fissi in terra, alfine sospirando levò il capo et disse: Ora che mi vagliono i miei tesori,

il mio stato et l' altre richezze? Che mi vale lo aver tanta gente al mio scettro sottoposta? Quando fra tanta moltitudine un solo non ne sia che per oro o per amore senza esserli fatto forza a certa morte ne' miei servigi si esponesse. Detto questo si tacque et tornato sí a passeggiare non stette guari che fermandosi un' altra volta replicò: Dunque non troverò io alcuno che la sua vita mi doni? Io, il quale a cotale parole mi trovavo presente, avendole assai ben intese, essendomi la vita in quel tempo poco cara, innanzi al Re, vedendo che niuno si movea, me n' andai, et posto il genocchio in terra dissi: Sacra Corona, se a vostra maestà pare che la mia vita sia degna da essere ispesa in servigio di quella, eccola et ora et in ogni tempo che le piaccia a dover morire paratissima. Udito questo il Re mostrò di averlo caro et levatomi in pié seco in una secreta camera mi menò, et fattomi sedere appresso di se mi dimandò se io volea morir per lui. A cui affirmando io con giuramento di voler fare in sin alla morte quanto dalla sua maestà mi fosse imposto: vedi, mi disse, a te convene andar ad Ausila, città posta nelle con-



trade Cirenee, con due lettre che io ti darò, delle quali una ad Aristeo gran maliscalco del Duca Batto portar in mano. S'egli dicesse, onde viene, rispondi che 'l Re di Fessa gli la manda et gli di' che a te convien di presente partire, perché s'egli intende alcuna cosa rescrivere li piaccia senza indugio espedirsi. Mentre che egli a leggere serà fermo et intento, con uno acutissimo ed attosicato coltello, che teco a tal bisogno recato avrai, tanto nel petto il percuoterai quanto conoscerai in lui segno di vita. Ma voglio che tu ne vadi di tutt'arme guarnito, accioché i famigli et compagni di lui in quel punto se potrai farlo non ti uccidano; ma mentre che per ucciderti ti serano intorno, tu dirai con alta voce che questo hai fatto per comandamento del Duca. S'egli adiviene che innanzi al Duca t'appresentino, pon mano alla seconda lettra et dandola a lui dirai che io gli la mando; quello che te ne segua ti starai ad aspettare. Ben so io che a gran pericolo ti mando, ma se tu ne campi, io ti farò conoscere che a Re ingrato servito non avrai; ma se di far questo non ti dice il core, tu te ne pòi rimanere; ben ti dico che

maggior servigio et piacere far non mi si potrebbe al mondo. Or pensa alla risposta. Poi che il Re ebbe detto, come che a me paresse pigliare una dura et disperata impresa, pure, come colui che di vita poco o nulla avea cura, risposi me essere ad ogni suo piacere adimpire disposto et che della mia diligenzia punto non dubitasse, che io la morte non aboriva, poi che a quella in servigio di tanto uomo me n'andava, et che di ciò mille grazie li referia, che subietto dato m'avea, onde dopo me potesse di me lasciar al mondo qualche fama; et pregai che s'egli advenisse che più non tornasse, il mio caro compagno Homopathe li fosse raccomandato. Conosciuto il Re la fermezza del mio animo, mi lodò molto et datomi molti denari et un pugnale temperato mi disse che la seguente mattina verso Ausila prendesse il camino, et tanto essequire quanto da lui m'era stato imposto.

Espeditomi dal Re ad Homopathe mi ricondussi, al quale dissi che da Tunigi partire mi convenia per andar in certi servigi del Re et che egli in Tunigi fin al mio ritorno che sarebbe di corto si dovesse rimanere et



aspettarmi. Come che ad Homopathe il rimanersene senza me li paresse duro, pure sapendo che io cosí volea, mostrò et finse di restare. La mattina seguente mi puose in camino e costeggiando la Sirte minore dopo alcuni giorni passai la palude Tritonia, et indi lasciato dietro Fimonte et Sabrata giunsi ne gli hospita[li]ssimi Lotophagi terra già tanto a compagni di Ulisse piacevole, et indi fattomi porre ultra il fiume Ciniphio, vidi Musta et Tega, et lasciatomi a destra i caprari Macei, vidi a sinistra ne' confini de' Cirenensi le are de' tre fratelli Phileni, onde varcato un altissimo monte chiamato Velpa passai per un aspero deserto pieno di fere, il quale non senza molti spaventi lasciato dopo le spalle, entrai nella region Marmarica et finalmente giunsi ad Ausila. Et dimandato ad alcuni della terra che fosse di Aristeo gran maliscalco del Duca, mi fu mostrato che fuor del palagio del Duca allora s' usciva; onde io avvicinatomi a lui con reverenza presentalli la lettera, et dimandandomi egli onde venisse, quelle parole li dissi che dal Re di Tunigi mi fu imposto ch' io li dovesse dire. Ond'egli apertala in-

cominciò a leggere, et mentre che egli et gli occhi et la mente sovra la lettera avea posti, io col coltello, il qual già nudo in mano recato m'avea, lui per lo petto et per lo fianco quattro et cinque volte passai; onde egli senza poter dire una parola si lasciò subito cader morto. I famigli et compagni che molti li n'erono intorno, gridando mi furono addosso et forse ben venti colpi di spada mi donarono; ma le arme di che io ero innanzi proveduto vietarono che subito non mi occisero. Ma gridando io che il Duca m'avea fatto far questo non fu alcuno che piú mi toccasse; nondimeno io fui condotto innanzi al Duca, nel cui cospetto non più tosto pervenni, che io gli appresentai la seconda lettera, dicendo che io ero messo del Re di Tunigi et che se io meritavo la morte per aver occiso Aristeo, gli piacesse tanto la vita prestarmi che di leggere avesse fornito. A ciò consentí il Duca, onde leggendo intese l'astuta cagione perché il Re di Tunigi i duo figliuoli Hammone et Cireneo avea nella sua terra insin quel tempo intertenuti, perciò che nella lettera si contenia come egli per vendetta delle

ingiurie passate avea fatto Aristeo uccidere, et che se egli farà lo ucciditore di quello morire, all' uno et all' altro suo figliuolo, i quali egli teneva nelle mani, intesa la novella, farà subito tagliar la testa. Di tal caso restò tutto attonito il Duca Batto et molto si dolse del Re di Tunigi et assai si meravigliò del mio ardire. Pur comandò che niuno ardisse di offendermi et per rispetto de' figlioli fattomi onorare et dare nel suo palagio buono alloggiamento alcuni giorni seco mi ritenne.

Poichè io di man de la morte campato mi vidi et con onore dal Duca et da' suoi maggior gentiluomini accolto et accarezzato, se lieto divenni troppo facile è da pensare. Pur io deliberai di partirmi, che ben conoscea quelle feste et quelli onori esser tutti simulati, né mi parea star ben sicuro, fin che in Tunigi posto non avesse il piede. Perché passati alquanti giorni dimandai al Duca licenza di partire, il quale datomi un gentiluomo de' suoi in compagnia, acciochè da gli amici del morto Aristeo non fosse tra via occiso, mi licenziò; onde io tolto congedo, con quel gentiluomo essendo ben a cavallo mi puosi in camino. Ma ecco che nel-

l' uscir di Ausila in Homopathe mi riscontro, il quale, non avendo potuto soffrire vedermi andar solo, i miei vestigi seguito avea. Di questo presi io gran meraviglia et compresi la sua non esser volgare amicizia: et di aver cosí fatto compagno meravigliosamente mi rallegrava. Ma poi che le grate accoglienze furon tra noi fatte, volse egli il freno senza piú innanzi andare et con noi si puose in camino; il quale acciò che meno mi fosse noioso, con quel gentiluomo, il cui nome fu et è, se ancor vive, Atlante, entrai di giorno in giorno in diversi ragionamenti, tra' quali un dí fra gli altri li dimandai se a lui era nota la cagione dell'odio del Re di Tunigi contra Aristeo concetto et che, se gli era nota, gli piacesse di raccontarlami. A queste parole sorrise Atlante et niente rispose. A cui affirmando io con giuramento non aver mai di ciò inteso novella, incominciò Atlante: Dunque acciò che la lunghezza et la noia del camino ci sia manco molesta, non m'increscerà alla tua dimanda sodisfare, et come che a me paia non poter esser vero che tu di ciò sia ignorante, conciosia cosa che per le tue mani Aristeo si

giaccia morto, pur se niente ne sai, o se tu hai voglia che io te ne ragioni, ascolta. Aristeo fu di Arabia in natione Sabeo oltra alcun altro a' nostri tempi ne le arme, fuor del costume de gli Arabi, famosissimo. Il quale, come è la natura de' grandi animi aborrire il proprio nido et cercar diversi paesi, acciò la virtù loro non si giaccia sepolta, ma in varie parti diffondendosi i lor nomi gloriosi divenghino et sagliano a la immortalità, abbandonati i liti sabei s'acconciò col Soldano del Cairo per soldato, il quale avea in quel tempo guerra col mio Signor Duca di Ausila. Ma non molto stette che, o fosse che lo stipendio che dal Soldan ricevea non era tale quale la sua virtù meritava, o fosse uno sdegno, col mio Duca s'accostò, et fu tanto in quella guerra il suo ingegno, la forza e 'l valore, che come che il Soldano di gente et possanza fosse al Duca superiore, il Duca con grave danno del nemico vinse la guerra; per la qual cosa la fama di Aristeo sí grande divenne, che d'altro in tutta la regione che del suo nome non s'udia ragionare. Ma essendo le cose del Duca in stato pacifico ridutte, et per questo non parendo ad Aristeo che la

pace e 'l riposo render lo potesse glorioso, da Ausila con dispiacer del Duca si dipartì, et capitato in Tunigi al Re, a cui la fama sua già era all' orecchio pervenuta, s' appresentò, et fu con grande onore recevuto, et più perché a tempo necessario era giunto; perciò che fra quei giorni tra il Re di Tunigi et Hesperio Re di Fessa era nata gran guerra, la cagion della quale ebbe origine (come intesi) da sfrenato appetito. Il principio fu che avendo Hesperio fatto ricercar dal Re di Tunigi se Sophronia sua figliola per moglie gli volesse concedere et avendo avuto repulsa, o fosse l' ingiuria che gli era paruta ricevere, o fosse lo amore che a Sophronia portava, o che se ne fosse cagione, con grossa gente addosso e' gli era venuto, et scorrendo il paese, uccidendo gli uomini, ardendo i villaggi, et menandone il bestiame facea di grandissimi danni et al Re per ambasciatori fece intendere che Sophronia gli fosse con amore conceduta, se non che egli, guasto il paese et arsa la città di Tunigi, a mal grado di lui la farebbe sua. Perché avendo il Re prima di morire disposto, che a ciò consentire, avea parimente per opporseli preparata gran

gente, et ringraziò Dio che a tempo sí necessario gli avea mandato Aristeo, il quale subito fece di tutto il suo essercito generale capitano et uscì contra el nemico et furon sí valorosi i portamenti di costui in quella guerra che Hesperio in poco tempo ne restò vinto et morto, il cui essercito in un conflitto quasi tutto perì. Avendo dunque Aristeo di tanti mali liberato il paese, crebbe in tanto amore ne l'animo del Re che niuno altro volea vedere, niuno altro era in sua grazia, altri non potea appresso lui, et quanto dicea et facea nel reame era ben fatto; et ingegnosse, percioché gli era molto caro, con grandissimi doni di ritenerlo appresso di sé, il che per aventura fatto non avrebbe Aristeo, se la bellezza di Sophronia non l'avesse ritenuto. Alla quale, però che bellissima era, subito veduta avea posto amore; et come egli se stesso conoscesse et gran viltà gli paresse ad un uom d'arme dar ricetto a cotali pensieri, non puoté egli perciò far sí che avendo vinti i Re et superati gli esserciti, da gli assalti amorosi si potesse difendere. Essendo dunque dimenticato della gloriosa fama ad che egli ne' tempi passati

attendeva et fra le stelle lo poteva essaltare, a le amorose passioni tutto si diede et a pensare come il suo dissegno potesse far riuscire. Gran rispetto ebbe un tempo al Re, fin che le fiamme che lo ardevano puoté dissimulare; ma poi che maggior imperio presero ne lo animo di lui, et amore a pungere lo incominciò con piú acuti stimoli, impaziente divenne et non avendo riguardo alla sua condizione, confidato nella sua virtú si pensò di tentare se Sophronia, del cui amore poco sperava, percioché fredda l'avea sempre ritrovata, con voluntà del Re potesse sua moglie divenire; et in quanto non potesse deliberò o per forza o per astuzia di levarla al patre et via in Arabia seco menarsela. Perché avendola fatta al Re per diverse vie per isposa dimandare et non avendo mai avuto altro che parole, le quali egli che accorto uomo era avendo conosciute, innanzi al Re in persona se n'andò et quello che per altre persone avea fatto richiedere, egli a propria bocca addimandò. Il Re che in alto loco et a se conveniente avea di maritar la figliuola designato, conoscendo costui uomo privato, gli disse et pregollo che

in cotale pensiero non si fermasse, percioché 'l suo non era lecito desiderio et che di più molestarlo circa ciò si volesse rimanere; ma che de' suoi tesori et delle sue castella li ne farebbe sí fatta copia che di lui si potrebbe chiamar contento. Il che, come che ad Aristeo fosse grave, pur mostrò nel cospetto del Re di contentarsi; ma poi che da lui si partì, incominciò a volger nella mente vari pensieri, come di rapirla li potesse venir fatto, tra' quali uno li ne occorse che buono parendoli di mandar ad essecuzione (in quanto potesse) deliberò. Soleva il Re spesse fiate con la famiglia et onesta compagnia de' suoi gentiluomini andarsene per suo diporto ad certe isolette poste fra le spiaggie di Barbaria et la Sicilia; ove essendo quelle di cervi damme et caprioli et d'altre cacciasoni coppiose, a le caccie, di che egli prendea gran piacere, et ad altri diletti si dava tutto. Il che essendo noto ad Aristeo, per questa via si pensò di poter l'amata Sophronia rapire et trar felicemente il suo desiderio a fine. Perché non mostrando col Re, né con altrui di più curarsi di ciò, finse di voler in Arabia far ritorno et al Re di potersene andare chiese licenza.

Come che 'l Re per li meriti suoi l'amasse molto et dicesse assai et assai facesse per ritenerlo, pure conoscendo la sua deliberazione, con grandissimi doni onorandolo lo andare et lo stare nel suo arbitrio remise. Partito Aristeo da Tunigi, al Duca Batto in Ausila se ne venne, al quale per fare un suo fatto quattro galee et d'uomini et d'altre cose a guerra necessarie armate per alcuni giorni addimandò. Ricordandosi il Duca de la guerra del Soldano et come per opera di costui fu superato, per non usar ingratitudine a tanto benefizio, quanto seppe et dire et dimandare li concesse. Con le quattro concedute di buona gente ripiene, uscito del porto di Trabuco, il quale il Duca Batto possede, le trasse in mare Aristeo et aspettando il tempo che già era vicino, nel quale sapeva il Re di Tunigi auer in consuetudine di andarne alle dette isolette, si puose in agguato, et avendo per ispiare fatto star un legnetto appresso Tunigi, per quello fra pochi giorni intese come il Re all'isolette secondo il suo costume con la famiglia se n'era andato. Perché fatto pieno di allegrezza, parendoli già la desiata preda aver in mano, fece dare de' remi in acqua

et il Re che di ciò punto non sospettava, tornando da suo' diporti una sera con le sue galee sovraprese et gridando all' arme comandò che i legnetti fossero presi; il che fu fatto, et prestamente; et vedendo che Sophronia v'era fu di inestimabile allegrezza ripieno, et al Re che tutto pauroso, carco d' infinito dolore in uno di legni si stava piangendo disse: Sacra Corona, io qui non venni per farvi mio pregione né per usurparvi il vostro regno, ma solamente per acquistar la desiata Sophronia, la quale avendo a vostra maestà pacificamente addimandato et essendomi stata negata, amore assotigliator de gli ingegni et donator delle forze m' ha insegnato il modo et la via, onde allo acquisto di tanto amata cosa sia finalmente pervenuto: il che se vi piace, mi serà sommamente caro; se vi dispiace, pure convien che sia et cercate di portarlovi in pace. Et dette queste parole comandò che Sophronia il fosse data; et tacendo il Re et non essendo chi a ciò contradicesse, essa forte piangente et malcontenta nella galea, dove Aristeo era, fu tratta; et al Re disse che dove piú li piacesse se ne poteva andare; et volte le prore verso le-

vante a' marinari comandò che quanto potevan tosto si sforzassero di condurlo nel porto di Trabuco. Essi con remi in acqua et con le vele a' venti andavano velocissimamente fendendo le onde et di tanta preda gloriosi intendevano al loro camino. Ma la misera fortuna che niuna umana dolcezza lascia gustare senza il suo amaro non consentí che il prospero vento la sua fede ad Aristeo servasse, percioché dopo mezza notte di spirare si rimase; ma levandosi un periglioso maestro di quello non prima s' avvidero i marinari, che si trovarono assaliti, et sorgendo in quel punto un terribile garbino col primo si venne a scontrare, et serrando in mezzo le sfortunate galee, et l' uno et l' altro incominciarono con paventosi soffiamenti a combatterle; a' quali non potendo con alcun argomento resistere, non solamente furono nel loro camino impedite, ma innanzi l' alba appresso la Sicilia non lunge a Lilibeo risospinte si trovarono, ove gettate le ancore si fermarono et ivi duo giorni et due notti si stettero aspettando che le tempestose onde del minaccioso mare si racchetassero. Questo non so come fu riportato al Re; perché fatto

metter in ordine quindece galee, le quali egli per tempi necessari nel porto teneva armate, aspettò che il furore de' contrari venti, che la marina perturbavano, si riposasse; i quali poi che il terzo giorno su l'ora sesta incominciarono a deporre il loro orgoglio, furon, come il Re volse, del porto tratte le galee, le quali insieme col Re di fortissimi uomini ripiene furon tra il lito africano et la Sicilia alla vedetta disposte. Aristeo in tanto che niuna di queste cose sapea, anzi per cosa impossibile tenea che fra tante tempeste et tanto tumulto di acque il Re risapesse che egli in quel loco fosse capitato, poi che vide quieto il mare, appresso la notte di là si partí et drizzando i legni al suo camino non molto andò che nell'armata del Re inopinatamente si scontrò, et vedendosi ad tale condutto che il voler fuggire poco valea, poi che assalito si vide si puose con suoi compagni alla difesa. Ma non potendo a tanta gente contrastare, sentendosi già per lo primo scontro in due parti del corpo ferito, et conoscendo che la notte nella quale egli avea fede, percioché la luna era chiarissima, poco li giovava, perdé ogni spe-

ranza di salute. Onde vedendosi costretto a dover di necessità abbandonar la vita insieme con la sua Sophronia sovra quella carissima, caduto in desperazione, tutto lo amore che a Sophronia portava in subita et fera crudeltà converse, et fattalasi in su la prora venire et presala per le chiome, con la spada, la quale egli tenea nuda in mano, lei innocente et gridante mercé, innanzi a gli occhi del patre uccise et nel mare gettatala disse ad alta voce queste parole: Prendi, o Re di Tunigi, la tua figliuola, poi che a te è tanto spiaciuto ch'ella sia mia divenuta. Prendilati quale io la ti ristituisco et quale merita la tua ingratitudine et piglia quella consolazione di lei, poi che io la ti rendo, che io convenendomi abbandonarla pigliar non posso. Et detto questo sí come era disperato non si curando di vita incominciò più forte a combattere. La luna che poco addietro con chiaro raggio splendea, avendo veduto lo strazio della innocente giovane, il lucido volto di oscuri nugoli ricoperse, et subitó terribili venti da diverse parti si levarono i quali insieme scontratisi dierono principio a conturbare le quiete onde. Nettuno commosso



da tanta crudeltà fin dal profondo mare tutto sdegnoso suoi paventosi muggiti faceva udire, una pioggia spessissima con terribile grandine mescolata incominciò a cader dal cielo, il mare era tutto di sotto conturbato e 'l cielo di sopra con orribili tuoni et folgori et con procella crudelissima minacciava a' naviganti inevitabile naufragio; per la qual cosa a' combattenti fu forza il mortale conflitto abbandonare, et chi in una parte chi in un' altra, come la fortuna li portò, per le tempestose acque tutta notte errando scorsero. Poi che il giorno venuto fu, essendo già il fortunoso mare rappacificato, Aristeo con una sola galea, essendo le tre compagne sommerse, sovra Luco sospinto si vide, et fattosi porre in terra, della sua disavventura assai si dolse et assai si lamentò; ma pervenuto ad Ausila fu dal Duca ben veduto; et appresso, per lo valore che in lui conosceva, lo fece suo gran maliscalco, che appresso di sé è il maggior loco, onde egli possa un suo favorito gentiluomo essaltare. Il Re di Tunigi che in Candia fu da' venti trasportato, alla sua patria, facendo prima della misera Sophronia cercare et a-

vendola vicina a Lipadusa ritrovata, malcontento et doloroso quanto si può dire si ricondusse; et non solamente con sue ma con lagrime di tutto il paese la fece seppellire. Ora hai inteso quale fosse l'odio del Re di Tunigi contra Aristeo et quale cagione lo indusse a mandarti perchè tu l'occidessi. Et io il falso non ti racconto, percioché in parte ne ho di bocca d'Aristeo inteso, in parte vi sono intervenuto, imperoché io fui uno degli eletti appresso Aristeo quando infelicemente rapí la misera Sophronia.

Con queste parole mi raccontò Atlante per qual cagione fosse il Re di Tunigi di sí mortale odio contra Aristeo acceso. Mi narrò ancora nel camino la origine del Duca Batto essere stata di Inghilterra d' una città chiamata Lundra, et che essendo da fanciullo capitato al Cairo in Egitto era cresciuto in spazio d' alcun tempo in tanto amore del Soldano che ogni altro armiraglio, poi che uomo divenne, era nel regno di lui minore; il quale avendo sempre ne' fatti del Soldano generosamente operato, l' avea fatto delle sue cose, de' suo' esserciti et di se generale governatore; ma che avendo il Soldano ad un

suo carissimo amico contra ragione fatto tagliar la testa, s'era finalmente da lui rebellato, et con gran parte del suo tesoro et del suo essercito fuggito, dal quale egli per la sua liberalità era amato molto. Et che venuto nella Marmarica avea usurpato Ausila, la quale non essendo cinta di muro ne l'avea fatta cingere et a modo d'Inghilterra chiamar Ducato, alla cui dizione quanto tra il laco Meride e 'l Sepolcro di Batto, et tra il mare Mediterraneo e i monti di Libia si misura avea con arme sottoposto, ad tal che in poco tempo era in gran signoria levato. Queste cose mi disse il cortese Atlante, né lasciò di raccontarmi le meraviglie del fonte del sole et degli orti delle Hesperide et altri infiniti miracoli della mordace Africa. Ma io avendo udito la cagione della morte di Aristeo, grave occupazione m'entrò nella mente, perché volgendo il pensiero a me stesso et agli amorosi miei accidenti lagrimai lungamente; percioché a me pareva avendo ucciso Aristeo aver fatto male; et sapendo per esperienzia con quali forze amore governa i miseri subietti, tanta pietà di lui mi venne che avrei voluntieri in quel punto con la mia

morte ricovrata la sua vita, et sí mal contento ne restai ch' io non pensai di potermene mai dar pace, né in tutto quel viaggio di cosa che io vedesse o udisse mi potei rallegrare. Ora giunto a Tunigi al Re m' appresentai et quello li raccontai di Aristeo che egli già per altri messi inteso avea et parimente come ambasciator del Duca gli appresentai Atlante, al quale egli fece grande onore et dopo alcuni giorni fatto venir gran doni ad Hammone et Cireneo lo stare et l' andare remise nel loro piacere. I quali parendoli che in Tunigi avesson fatto più lunga stagione che essi non avrebber voluto, subito con Atlante in Ausila al patre loro si tornarono. Il Re mi fece al mio ritorno gran festa et allegrezza mostrò assai, il quale conoscendo la mia esperimentata fideltà et la audazia dell' animo mio, mi diede onorato loco et appresso di se mi tenea molto caro. Ma poi che io incominciai nella felice fortuna ad aver più cura della mia vita di quello che nella misera avuto non avea, mi si rappresentò nella mente un paventoso pensiero, cioè che il Duca Batto avendo amato molto Aristeo, si come il suo valore meritava, in

me non operasse ciò che io avea in Aristeo operato, ché ben sapea quanto sia malagevole a potersi guardare da deliberata voluntà et massimamente da quella de' gran principi. Perché a me non parve che lo star in Tunigi mi fosse sicura dimora; il che manifestato· ad Homopathe, mi disse che io avea fatto ottimo discorso; et alla partita, non guardando al bene che dimorando in Tunigi eravamo per conseguire, come fedele amico mi essortò molto; onde io fattomi un giorno innanti al Re li dissi che quando io dalla mia patria primeramente mi partii, la mia deliberazione era di andarmene in Cipro per alcune mie cose importantissime espedire, ma che i suoi corsari avean la mia andata impedita: per tanto li piacesse concedermi licenza di poter il mio viaggio fornire. Il Re che già grande amore posto m'avea, mi rispose che ogni altra cosa era per concedermi salvo questa, et che restando appresso di lui con effetti apparenti quanto io li fosse caro mi dimostrarebbe et che in tale stato mi porrebbe che a niuno de' suoi di dignità et ricchezza potrei aver invidia. Ma istando io di voler partire, ultimamente

per non discompiacermi, quantunque li fosse la mia partita molesta, fatto il Re venire molti denari et alcune gioie di grandissimo valore, et di questi et di quelle mi fece dono, et se et le sue cose a' miei piaceri offerendo, come io volsi di potermi partire lasciò nella mia libertà. Cosí in una nave di certi mercatanti che in que' giorni per andar in Cipro si partiva, io e 'l mio compagno Homopathe s'entramo; ma prima dal Re et da Basilio i quali con noi lagrimarono togliemmo congedo et pregando Dio che ci donasse buon viaggio, come tempo fu, co' marinari lasciando la terra fummo tratti in alto mare.

Tratti in alto mare gli accorti nocchieri quanto più poterono dal lito si scostarono et forse per li essempi de gli altrui naufragi fatti avveduti molto dalle pericolose sirti si guardarono, et per le spaziose onde navicando con buon vento si drizzarono al loro camino. Io mi giaceva una notte fra le altre tutto dolente in un profondo pensiero della mia donna, quando un dolce et piangevole canto d'alcuni augelli che sovra un pezzo di nudo scoglio si dimoravano, mi venne all'orecchie; onde io dimandando ad un de'

marinari che uccelli fosser quelli che sí soavemente cantavano, intesi che Alcioni eran chiamati. Allora del misero Ceice et della disperata Alcione et degli antichi loro accidenti mi ricordai. Onde io dissi: O felici voi che vivendo tanto v' amaste, né i vostri amori l'adversa fortuna né la dura morte puoté guastare o separare giamai. O quanta invidia mi sforza a portarvi la mia misera fortuna. Voi insieme de' vostri desideri vi vivete contenti: ma io diviso da colei cui io amo tanto, da colei nella cui presenza serei contento di passar all'altra vita, et forse senza speranza di poterla mai rivedere, qual consolazione prenderò de' miei amori? Chi mi conforterà piú ad altro che sempre piagnere? Deh poi che non c'è dato poter et vivere et morir insieme, foss'io almeno uno scoglio posto fra questi mari ad essere sempre battuto dall'onde, che io non sosterrei la pena che al presente piú dura che alcun'altra mi convien sostenere. Felici voi sassi, felici acque, felici piante, che se la natura non v'ha fatto d'alcun contento capaci, v'ha non dimeno conceduto non poter alcuna doglia sentire. Mentre che io con cotali parole dolente

piangea, essendo la luna chiarissima vidi l'acquatico mergo, il quale ricordandosi ancora de gli antichi accidenti, et della morte della amata Heperia tutto disdegnoso, non gli essendo il voluntario precipizio giovato, sotto le onde nel profondo del mare tuffandosi indarno ritenta la morte. O quanto desiderava di vedere le marine ninfe figliole dell'antico Nereo, come già videro i giovani di Grecia, quando del gran naviglio stupefatte apparsero nella sommità delle onde. Allora vide, allora Peleo innamorò della bella Tethide, la quale per li ricordi di Protheo ad consentire alle sue voglie traendo fece gravida del grande Achille. O giorno alle mura et alle fortune troiane infelicissimo! Ben deverono piangere le ninfe della selvosa Ida, ben deverono le ninfe di Scamandro et Simoente nelle ripe de' lor padri d'ogni allegrezza ispogliate far doloroso lamento: et è credibile che essi ne' fondi di fiumi loro profondamente sospirassero le future ruine de' lor figliuoli. Ma che vo io alluntanandomi dal dritto camino? dico che avendo sempre da poppa un possente garbino in pochi giorni lasciando Candia a si-

nistra, in Cipro arrivammo, ove nel porto di Baffa furon gettate le ancore; et poste fuori le scale, nella deliziosa città descendemmo. Questa è la terra che anticamente fu sacra alla bella Venere: et se cotanto le piacque non è meraviglia, percioché, quantunque la città tenga poco dell' antica grandezza, nulla di meno tutte quelle cose che d' amorosi pensieri possono ingombrare le menti de gli uomini vi si ritrovano. Quivi le donne sono piú che in alcun' altra parte bellissime, piacevoli et gentilesche, le contrade piene di verdi piante et odorifere erbette d'ogni tempo si veggono adorne, quivi in bellissimo sito è posto un amenissimo colle, la cui salita è tanto piacevole che a gli ascendenti fa per meraveglia de lor medesimi dimenticare; quivi sono chiarissime fontane che cortesi delle lor acque vanno le avide erbette per l' amorose sponde rigando; lieti arbuscelli d'ogni stagione et fioriti et carchi di saporosi frutti si possono vedere, sovra i quali diversi uccelletti lor nidi facendo, poco del verno curandosi et cantano et piangono; le lepri, i conigli et damme et caprioli in gran numero tra viole, gigli, persa, croco,

rose et serpillo d'ogni ora si veggon scherzare; et veramente non v'è parte che di piacere et d' amore non si vegga ripiena. Perché invaghiti di cosí bello et piacevole loco ci disponemmo di dimorarvi alcun tempo: onde ritrovato in Baffa un commodo albergo, de onorevolissimi panni rivestiti et de cavalli et famigli provveduti incominciammo a dimesticarci con alcuni giovani gentiluomini, quantunque pochi ve ne sieno della terra, et usando molte cortesie a menar vita signorile.

In questo tempo una bellissima giovanetta di antico sangue et di ricca famiglia, il cui nome fu Meroe, di Homopathe forte innamorò; et quantunque egli di ciò si fosse più volte avveduto et ella fosse soggetto da non sprezzare, nientedimeno a lui era poco grato cotale amore: et ciò avvenia perciochè egli avea posto gli occhi alle bellezze d' una gentil damigella che Philomena avea nome figliuola d'un gentiluomo di Baffa chiamato Xenophilo. In costei avea egli rivolti tutti i suoi pensieri et era tutta la sua cura di cercar il modo et la via onde egli lo amore di lei potesse acquistare. La vaga fanciulla ben s' avvide dello amore, il quale Homopathe

le portava, ma sí come egli di Meroe et della sua amistà curava poco, cosí ella di lui et del suo foco poca stima facea; in tanto che egli ad impazzire incominciò et far per lei cose meravigliose. Ma egli né mai parola, né buona ambasciata avea da lei potuto avere: et così sconsolato di tale amore vivea. La bella Meroe, il cui amore verso Homopathe era ardentissimo, mai non riposava, anzi con continove ambasciate tentava di piegarlo ad aver di lei compassione; ma veggendo che a lui non ne calea, si struggea tutta et si lasciò finalmente cadere in disperazione et per una sua fidata messaggera un giorno li fece dire che egli si rallegrasse, che della sua morte, la quale egli mostrava tanto desiderare, udirebbe tosto novella et che al tutto volea morire, poi che ella conoscea questo esserli aggrado. Queste parole, come che fossero possenti di far pietoso ogni selvatico core, non dimeno nell' animo di Homopathe, il quale era d' altri penseri occupato, non ebbero alcuna possanza. Egli parimenti dell' amore della sua cruda donna si stava disperato, et vedendo che le pietose lagrime et gli ardentissimi preghi non a-

vean forza di rimoverla dal suo fero et ostinato proponimento, non sapea come poter contrastare al dolor che dí et notte duramente lo assaliva ed era tale divenuto che i giuochi, i canti, et l'allegrezze gli erano al tutto uscite di mente, et sempre con gli occhi fissi in profondo pensiero occupato si potea vedere. Ma io che con lui era dalla patria partito et che lui nelle prospere et nelle adverse fortune m'avea sempre trovato fedel compagno, avendo ogni mio sollacio et conforto riposto in lui, se mi dolea vedendol cosí languire, colui sel può pensare che alcuno affetto sente di vera amicizia. Certo se io con dolci parole non avessi il suo dolor temperato, io credo fermamente che quivi l'avrei perduto; ma per levarlo talor di tale occupazione avea preso per costume di menarnelo or lungo il lito del mare, or sovra quello amenissimo poggetto fuori della città, visitando le grate ombre et le fresche fontane et prendendo altri diporti. Il che continuando per alcun tempo, un giorno fra gli altri in una parte assai solitaria alquanto discosta dal mare s'avvenimmo ove un lamento mosso da voce feminile non molto da noi

luntano ci percosse le orecchie; perché per intender che ciò esser potesse, ver quella parte onde il lamento venia tra lauri et mirti nascosamente ci avviammo. Era costei la bella Meroe che dirottamente piangendo di Homopathe et della sua dura fortuna si lamentava et formava certe dolci parole che nelle selvatiche fere, non che nelle menti de gli uomini potea far nascer pietade. Dicea: Rallegrati, o crudelissimo giovane, la cui natura a quella delle arrabbiate tigri et de gli affamati leoni meritamente si puole agguagliare. Venuto è il tempo che io della mia morte ti debio contentare. Io misera, dapoi che a Dio piacque che in te ponesse il mio amore, con ogni studio mi sono sempre ingegnata di far cosa che io pensasse che ti dovesse piacere; ma per quello che io possa conoscere, né del mio amore, né di cosà che io per te abbia fatto o operato, ti sei curato già mai, ma solo della mia morte mostra che tu ti contentaresti. Onde io ho disposto che per quella non ti rimanghi di viver consolato et indi non mi partirò che la tua fera voluntà serà adimpita. Così venisti tu in queste parti, poi che io tra queste

piante mi giacerò senza vita, a vedere almen morta colei, la cui vita ti fu tanto odiosa: che s'egli advenisse che 'l misero spettacolo traesse del tuo core qualche pietoso sospiro non dubito che l'anima mia in qual parte si dimorasse, sentendo questo, non fosse per sempre consolata. Ma che penso io misera? Ad cosa per certo non può avenire. Quando fosti tu men crudele che un calcato idro? Chi puote mai vedere in te alcun segno di vera pietade? Io non l'ho già cum miei lunghi preghi, né con le infinite mie lagrime possenti di muover i marmi in te mai ritrovata. Ahi nemica fortuna, et come giovinetta et di età tenerella m'hai tratto ad sopportare le tue orribili percosse! O quanto felice quanto felice mi serei vivuta se 'l dolce aspetto di quel gentil peregrino non fosse con tanta forza penetrato per gli occhi miei! O felice, et pur troppo felice, s'egli in queste contrade non fosse mai capitato! Rallegrati, Landolpho, il cui amore per seguir costui sempre mi fu dispiacevole. Ecco che in me medesima vendico le tue ingiurie. Oimè che scioccamente ho cercato amarissimo elleboro per trarne dolce liquore. O vago peregrino,

quanto inganno si cela sotto il piacere della tua graziosa vista: oimè che tardi me ne sono aveduta et a tempo che non mi giova." Cosí dicea la bella Meroe et divenuta (come potemmo vedere) oltra modo desiderosa di morire, soggiunse quest' altre parole: Voi lauri, voi mirti et qualunche altra pianta in questo loco verdeggia recevrete l'anima mia, voi minute et verdissime erbette di soavi odori ripiene date cortese ricetto alle sventurate membra, date loco tra voi al mio sangue, il quale sí come è tutto d'amore infiammato produrrà ancora tra voi amorosi fioretti, tra le foglie de' quali forse si leggeranno in dolente nota signati i miei duri accidenti. Voi piacevoli venticelli che oggi in questa parte spirate, non tacete il misero caso del mio sventurato amore, acciocché quello, a colui che n'è cagione, sia della sua crudeltà et della mia fede vero testimonio. Et tu, mia tremante mano, et tu freddo coltello, ne' quali ho posto tutta la mia speranza, non serete voi arditi ad essequire cosí pietoso offizio? Non tardate, ch'ogni picciol dimora m'è troppo lunga, sciogliete da me questi dolorosi spirti, recate oggimai a fine la mia

durissima vita. Dette queste parole, la disperata Meroe si volse d' un coltello ch' ella avea in mano passar il petto, et avrialosi passato, se non che da noi che già vicinissimi l'eravamo giunti, fu sovrapresa et impedita; i quali trattole il ferro di mano non le potendo altro dire, avendo la compassione occupate le parole, incominciammo con lei teneramente a lagrimare. Vedendo la dolente Meroe che Homopathe, oltra ogni sua speranza era giunto a liberarla dalla morte, restò tutta stupefatta et abbassati gli occhi non dicea parola; ma poco da po', alzando la testa disse: Et come hai tu mutato pensiero, ingrato giovane? Se tu desideri la mia morte, perché mi lievi il coltello di mano? Non di meno se tu, meno crudele di quello che per addietro stato mi se', mi comandi ch' io viva, fa ch' io 'l conosca; ma se pur sei di quello animo spietato et ostinato et disposto ch' io mora, occidimi tu stesso che fortunatissima serà la mia morte, overo mi sia il mio coltello restituito ch' io non intendo di far cosa che noiosa ti sia. Ah,› rispose Homopathe, cessi la tua disperazione, o bellissima Meroe, che né maligno pensiero né crudel voluntà m' ha ritenuto

che io alle tue preghiere non mi sia mai mosso ad aver caro il tuo amore, ché la tua bellezza non merita da me, né da qualunche si sia di me piú degno, esser disprezzata; ma il vedermi dalla mia patria sbandito con la disperazione di piú tornarvi, mi tien sí l'animo d'angosciose cure occupato, che ad altro non ho potuto in sin a quest'ora attendere che alle mie passioni et però, se ti pare che io abbia usato contra di te qualche selvatichezza, piacciati di perdonarmi; et onde per me si possa il tuo danno ristorare, a te sta la fatica d'insegnarmi il modo, ché a me non fia grave di far quanto possa et conosca esserti aggrado. A queste parole in sé ritornata la bella Meroe rasserenò il turbato vólto et divenne tutta lieta et per vergogna diventata quali sogliono esser le matutine rose sovra le native spine, ancora disse: Né lascivo appetito, né disonesta intenzione, anzi la tua graziosa bellezza e 'l tuo degno valore mi sforzano ad amarti. Per la qual cosa, se in te vive alcuno spirto di gentilezza, per remunerazion dello infinito amor che ti porto, piacciati d'avermi in cunto d'amante; ma se tu reputi me indegno soggetto all'altezza

dell' animo tuo, il loco o di fante o di serva non mi sia al men recusato, che pur che per cosa tua mi riconoschi, troppo avventurosa giovane mi posso chiamar al mondo. Allora rispose Homopathe: Io so ben, o generosa giovane, che alcuno appetito men che onesto non ti persuade ad amarmi, che essendo tu d'ogni gentilezza et virtú vero spettacolo, non potrebbe di te per alcun modo nascer vituperosa operazione, che per commune naturale il frutto somiglia alla pianta che l'ha produtto, et so che lo amore procede da una certa gentilezza di animo; perché essendo tu gentilissima giovane, come t'ha spinto la tua nobel natura, hai preso ad amarmi; ma in vero tu facesti non buona elezzione, che io non sono né cosí bello, né cosí valoroso come dimostri: niente di meno tanto è bello quanto piace. Dell' infinito amore che tu mi porti, ti rendo grazie, et in premio di quello non solo mi piace di averti in cunto d' amante, ma di riconoscerti in loco di patrona et signora avrò di grazia, anzi reputerolmi a grandissimo onore et gloria. Pertanto rasciuga queste tue lagrime, o graziosa Meroe, et riconfortati, ché le tue dolci pa-

role mi t' hanno tanto d' amor obbligato che perch' io volesse non potrei esser se non tutto tuo: et da qui innanzi la vita et quanto tengo di bene al mondo da Dio et da te voglio solamente riconoscere. Con queste parole et molte altre cose sovra ciò ragionate, verso la città con lento passo prendemmo il camino: et quantunque essendo già vicini alle mura, da molta gente noi ambi duo giovani con la giovane et bellissima fummo potuti vedere, non per tanto nasceva di noi alcuna mala sospizione, conciosia cosa che non s' usi tanta selvatichezza in cotal paese quanta s' usa tra noi. Ben è vero che un giovane chiamato Landolfo, il quale avea lei lungamente amato, vi guardò sovra, anzi divenutone geloso, non piú tosto avemmo Meroe alle sue case accompagnata et lasciatala, che se 'l vedemmo alle spalle. Era Landolfo un gentilissimo giovane parimenti come noi dalla sua patria, che Napoli fu, scacciato et bandito, et venuto in Cipro a far la sua vita, col quale nel principio che in Baffa venimmo, havevamo preso alcuna dimestichezza. Era costui sí preso dello amore di Meroe, che tutto si sentía consumare; ma trovandola a' suoi de-

siri molto contraria ne portava gravissima passione. Ora avendoci come io dissi con lei veduti et diventatone geloso, con preghi ci addimandò come fosse che tanta famigliarità, quanta egli avea veduta tra noi et Meroe, si fosse nata. Homopathe, che poco di Meroe o nulla si curava, come colui che avea a Philomena rivolto il pensiero, di lei et del suo amore di parte in parte li raccontò et non li tacque de la mente di lei et delle parole che pur ora erano usate tra loro. Il che udendo Landolfo stette alquanto in sé tacito et pensoso, et dopo questo, come se da grave sonno fosse a vigilia rivocato, tutto si distese et levato il capo ad Homopathe si volse et disse: O caro Homopathe, se vero è quello ch' io odo, cioè che di Meroe, la quale io amo apparo della propria vita, hai sí poca cura, et che di Philomena, come a me pare aver espressamente conosciuto, sí infiammato ti trovi, io ho trovato il modo et la via, dove a te piaccia, di mandar i tuoi et mie' pensieri ad essecuzione; et certo dove tu mi creda te ne farò veder esperienza et tosto. Come che non abbi sentito non so, ma sappi che Philomena, la

quale sí intensamente mostra che tu ami, ha posto in me tutto il suo amore et ha mille volte indarno cercato la mia dimestichezza; ma io che della piacevolezza della bella Meroe mi sento preso et acceso, sono sforzato a far di lei et del suo amore poca stima; il che conoscendo ella se ne trova la piú sconsolata donna del mondo. Ora prendi il mio ottimo consiglio, il quale è questo: fingi con effetti apparenti et simula che i lamenti come tu dí che hai uditi della bella Meroe, ti sieno per cosí fatto modo al core penetrati che ogni altra cura t'abbino tratto della mente et tutto involto nel suo amore: et dimandale con istantissimi preghi che le piaccia di trovar modo et via onde si possino le communi fiamme mitigare. Io credo fermamente che senza molto esser pregata alla tua dimanda, come di ciò volunterosa, consentirà, et io similmente farò con la tua gentil Philomena: il che a poter fare non mi fia duro. Finalmente poi che conosceremo le cose esser in buoni termini, tu al buio della notte, che cosí l'ordine si vol dare, ad Philomena de' mie' panni vestito te n'anderai, et io similmente de' tuoi addobato alla mia diletta

Meroe m' appresentarò. I nostri vólti non sono molto dissimili, né i corpi differenti, noi fingeremo la voce e 'l parlare, sí che mediante l'oscurità della notte l' uno per l' altro potrà esser facilmente preso. Che s' amore, come ingiusto a seguitar i nostri desii n' invia per non dritto sentiero, la nostra accortezza ne scorga al destro camino; se ci verrà fatto, bene serà: se non ad peggio di quello che al presente siamo, non credo che si possa pervenire. Ben ti dico che la fortuna è favorevole a gli animosi. Detto questo si tacque Landolfo et attendeva la risposta. Homopathe che già ardeva tutto di desiderio di metter in avventura il consiglio di costui, gli rispose che nulla cosa li poteva esser cara quanto questa et che 'l suo sagace avviso li pareva ottimo et però quanto si potrà tosto si devesse metter in opera. Il che fu fatto: né gran tempo passò che et l' uno et l' altro ingannevolmente furono con le lor donne et da quelle ebbero quanto da loro aveano infelicemente desiderato: et questo avvenne non solo una volta, ma molte et quante essi volsero et cosí un tempo fin che non ebbe la fortuna nella lor dolcezza mescolata la

sua amaritudine godendo de' loro amori vissero tranquilla et felicissima vita.

Già era in Homopathe venuto meno il desiderio di peregrinare, imperò che non solo l'amenità et piacevolezza del paese a far quivi la sua vita nel persuadeva, ma la bellezza della sua donna e 'l grande amore che le portava, con fortissimi chiodi ne 'l riteneva; et benché fingesse di lei non curarsi et aver vòlto il core a Meroe non dimeno poche notti eran quelle che egli in braccio non tenesse la sua dolce Philomena. In questa guisa la semplicetta il giorno con amore guardava Landolfo, ma la notte faceva Homopathe di sé posseditore, il che parimenti di Meroe et di Landolfo avvenía. Quivi con bella famiglia, con cani, cavalli et uccelli, non a guisa di popolareschi ma di baroni vivevamo et facevamo meravigliose cortesíe: del che niun si die' ammirare, percioché la liberalità del Re di Tunigi m'avea dato il modo. Ma io che per alcuna fortuna la mia cara Euphrosine non avea potuto dimenticare standomi in quella maniera ozioso, i continovi pensieri di lei nella vacua mente ricevea, i quali varie et spaventose imagini vi rappresentavano. L'uno

mi scrivea nella mente queste parole: Chi sa se Euphrosine è piú viva? I corpi de gli uomini sono sí frali et sí subietti a fortunevoli casi, la natura nostra è sí debole che ogni menomo accidente la può far mancare. L'altro mi dicea: Per certo ella non è morta, ma forse di nuovo amante provveduta; ben sai quanto è cosa mutabile l'animo femminile: assai ti può esser noto quanti et quali sono i giovani nella tua terra che per la tua partita la stimolaranno et s'ingegnaranno d'acquistar il suo amore. Ella si vede giovane et bellissima; certo ella non patirà che la sua bellezza se ne passi inutilmente; folli sono coloro che credono che le lor donne, andando essi per lo mondo, a casa si rimanghino caste; testimonio té ne rendano le donne greche, le quali, mentre i loro mariti alle troiane mura si stavano occupati, quantunque Penelope castamente vivesse, le case di quelli adulterando empierono de gli altrui figliuoli. Gli stimoli de la carne sono troppo piú forti di quello che tu estimi, et rarissime et quasi fenici al mondo sono quelle che mediante l'oggetto ne li possa resistere. Oimé, quali erano le piaghe che crudelmente m'aprivano



il core pensando io queste cose! Certo se i meglior pensieri con dolce linimento non avessero temperato il mio dolore, la mia vita serebbe poco durata. Io me n' andava alle volte, per mio diporto, et perché altri non mi rompesse i dolci et amari pensieri, per lo mezzo de' quali di sí luntana parte ragionavo con la mia donna, fuori della terra, et visitava le grate ombre, i chiari fonti et l' amene piagge del lieto et fruttifero colle; il che continovando un giorno fra gli altri sedendomi in una sponda del vago poggio all'ombra di certi arangi, essendo per lungo spazio dimorato in profondo pensiero delle mie miserie, al fine tutto dolente incominciai cosí a dire: Ora dove sono io? Per quanto spazio mi trovo da l' anima mia diviso? O cara et amata, o dolcissima Euphrosine, quando fia mai che per cosí lunga via ritorni a rivederti? Oimé, che di ragione poca speranza ne debbio avere perché Dio sa se io vivrò mai tanto. Come fuggirò io la rabbia de' mal fidati venti? Et la ingannevole fortuna del mare, devendo io di necessità solcare tanto spazio di onde? O se pure serà per terra il nostro camino, come poss' io pensare che vivo

alla mia patria mi renda? Devendo passare per tante incognite regioni, per tante diversità di gente, per tanti monti et campagne et per tante selve ripiene di fere et de' ladri piú che le fere molesti, ben potrei io in questa patria commodissimamente trapassar la mia vita; ma tu non sei meco, o mia carissima donna; et come posso io viver senza te? Questo è il veneno che amareggia la mia dolcezza, questo è lo affanno che turba la mia quiete, questo è il dolore che tra' del mio petto angosciosi sospiri. Ahi fortuna non mi abbandonare: tu m' hai tratto del mio dolce paese; per tante sciagure vivo in sí luntana parte; ti prego che vivo mi vi ritorni, accioché una volta al meno nanzi la morte rivegga colei che è stata a te subietto di poter usar le tue forze sovra di me; che per alcuna altra via non potevi farmi i tuoi assalti parer sí possenti. Deh per Dio fa degni gli occhi miei di vederla una sól volta, e poi fa di me quello che piú ti piace; riserbati in quel tempo a straziarmi, ché ogni gravissima pena mi serà bene a sopportare. Ma che penso io misero? Quando non ti trovai io sorda a' miei preghi? Quando mi conce-

desti tu mai cosa che da te desiderasse? Ahi fera crudelissima! Et benché i tuoi veneni sieno per estinguer la mia virtú, non però alcuno odio ti porto, per ciò che colei che io amo sovra tutte le cose del mondo t'ha posto le armi in mano con le quali sí crudelmente mi tratti: cosí tutte le offese che fatte mi sono per amor di lei ti sieno perdonate. Con queste et molte altre parole meco dolente mi lamentava. Al fine taciutomi, ritornai a' miei gravi pensieri et cosí pensando fui da possente sonno assalito, dal qual non potendo difendermi, posto il capo alla radice d'uno arangio fra l'erbe mi puosi soavemente a dormire. Né molto stette che dormendo mi parve che solacciandomi per quelle contrade in una assai giovane donna et di molto grazioso aspetto mi riscontrassi, la quale essendo d'un manto vestita che di colore vinceva i preciosi smeraldi et mandando da sé un odore soavissimo, mi fece restar molto sospeso et pauroso; per la qual cosa io mi fermai. Ma ella fattamisi incontro, per nome mi chiamò dicendo: Phileto, in sí luntana parte dalla fortuna balestrato, non speri tu che i tuoi duri accidenti

debbiano aver una volta fine? Se a me parve rimaner stupefatto udendo queste parole, non è da dimandare. Subitamente molte cose mi si rivolsero per la mente, per le quali io imaginai costei esser cosa divina, ond'io venni in speranza di saper alcuna certa novella della mia donna a costei dimandandone; per la qual cosa fatto bono animo, mi pareva di rispondergli cosí: Santissima qual tu sia del numero delle dee, che certo altremente esser non può, per certo io sono (come tu di') dalla mia patria in sí luntana regione balestrato dalla fortuna; ma se i miei duri accidenti debbono mai aver fine, certo non so; ma se tu 'l sai, mostrami il modo, che certo farai opera pietosa et a te conveniente. A questo rispose colei: Phileto, non desperar di continovi ravvolgimenti della fortuna, per ciò che se ben guardi non dura sempre in un medesimo stato: dopo le procellose tempeste et contrari venti quieta si mostra a' naviganti la marina, dopo il freddo tempo torna la temperata primavera, passate le dure fatiche succedono i dolci riposi. O quanto è soave la quiete a coloro che hanno sofferto lunghissimi affanni! Spera et riconfortati,

che indubitatamente, quantunque la fortuna ti si mostri nemica, et si prepara con novi assalti di far esperienzia della tua virtú, al fine ti ritornerà nello stato onde ti levò et viverai felicissima vita. O, diss'io, allora ben mi rallegro se cosí serà come tu di', quantunque a me paia ciò non poter esser vero; ma d'una cosa mi fa' certo, che io te ne prego: vive la mia donna? Et se vive, in che stato si ritrova? Amami come solea? Per certo, rispose colei, vive la tua donna et ti ama come solea, ma tanto le par dura la tua luntananza che cara le serebbe la morte: piange dí et notte et d'ogni tempo sospira, non trova alcuna pace co' tormenti, et nulla cosa la può render quieta. A queste parole, dolore, allegrezza et pietà mi si restrinsero al core et mandarono subitamente a gli occhi una fontana di lagrime; ma pur alquanto riavuto dissi: Poi che le cose occulte ti sono palesi, sapresti tu dire quando a Dio increscerà di me et mi renderà alla mia patria et alla mia donna sovra quella carissima? Et ella: Certo non molti mesi passeranno che Iddio ti renderà sano alla tua patria et alla tua carissima donna; ma prima avrai

durissimi casi a sostenere, i quali tutti ti succederanno a bon fine. Ma che fai tu et tuoi compagni in queste contrade? Non sai tu quello che per li parenti di Meroe et di Philomena di voi si tratta? Non sai tu come dello inganno le tradite fanciulle si sono avvedute? Fuggite di questa isola, fuggite quanto piú tosto potete, ché ora la vostra morte si fabrica. Questa pietosa cagione, et non altro, m'ha mossa a discendere dal cielo in terra; dunque fuggi, figliol mio, fuggi, che alla tua morte et a quella de' tuoi compagni non veggio altro scampo che la súbita fuga. Udendo io queste dure parole fui da súbito et forte spavento assalito; ma quando io mi senti' chiamar figliol mio, mi parve che 'l sangue m'incominciasse piú dell'usato a bollir per le vene et nascermi al core una affettuosa benivolenzia verso di lei; et parendomi averla altre volte veduta, io volea del suo nome et della sua condizione dimandare, quando ella a guisa di pennuto uccello in aria levandosi mi disse queste ultime parole: Nove lune fosti peso al mio ventre, otto anni teco in vita dimorai, et ora non m'hai conosciuta. Allora altamente gridai: O cara ma-

dre, dove fuggi tu? Perché m'inganni ancora tu con queste false imagini? Perché non mi festi degno di toccarti la mano? O almeno toccar il lembo della tua vesta? Deh scendi de l'aere et recevi me tuo misero figliolo nelle tue braccia, abbi tu pietà di me, o dolce madre, poi che la fortuna et tutto il mondo m'è fatto nemico. Ma ella era già tanto salita verso il cielo, che gli occhi miei non la potevano omai piú seguire. O come mi parve rimaner in quel punto carco di dolore, non avendo prima conosciuta la mia dolcissima madre. Et dire mi parea: Io l'avrei pur dimandato, et ella mi avrebbe risposto piú particolarmente, molte cose della mia donna. Ma il dolore fu sí forte che 'l sonno fu sforzato a lasciarmi. Essendo io svegliato, tornandomi nella mente le forme nel fèro sogno rappresentatemi, mi trovai tutto stupefatto, pauroso et pien di maraviglia, et con dubioso pensiero de le cose vedute verso la terra presi il camino, et dicea fra me: Per certo la vision della mia madre non è stata senza misterio, et benché io non sia gran signore, io credo fermamente che 'l mio sogno contenga verità. Non è pos-

sibile che le due innamorate de' miei compagni, in sí lungo tempo, non sieno dello inganno accorte. Con questi pensieri et parole giunsi tutto sospettoso alla città.

Ritornato in Baffa, trovato Homopathe et Landolfo miei carissimi compagni, di punto in punto le cose nel sogno vedute et udite raccontai loro, alle quali intera fede prestando, avendo essi parimente certo romore sentito della congiurazion contra lor fatta, si deliberarono meco di partir di quel luogo. Fatta la deliberazione, poi che la notte venuta fu, sovra un bregantino convenuti col padrone si facemmo levare, et a sinistra lasciando lo amoroso paese verso Soría facemmo vela; et furono i venti sí favorevoli al nostro camino, che con poca fatica in breve spazio di tempo scorgemmo il porto dell' antichissima Jopeone, i sassi vedemmo ancora segnati dalle catene, con le quali per lo peccato della madre la bella Andromeda fu esposta ad essere devorata dal Ceto marino. Quivi non essendo oltra duo giorni dimorati avemmo notizia i parenti di Meroe et di Philomena esser con grossa armata comparuti. Sentimmo ancora che la misera Meroe,



saputa la nostra partita, avea sé medesima uccisa, et colui che condotti ci avea quanto piú tosto potessimo a dover di Japha partire ci confortò. Queste cose intendendo Homopathe et Landolfo furono tutti di spavento ripieni, né sapeano che si fare o prendere a ciò consiglio o rimedio alcuno, anzi si stavano di animo et di mente perduti. Onde io veggendoli cosí smarriti: ah, dissi, fratelli, riconfortatevi et richiamate in voi gli animi spaventati; noi avemo scórsi maggior pericoli che questi non sono: Iddio porrà ancor fine alle nostre fatiche, non temete che dalle man de' nostri nemici fuggendo salvi in sicuro paese ci condurremo. Per le mie parole ripresero l'animo i miei compagni et mi dissero che in me riponevano la loro speranza. Io feci dunque alcuni buoni cavalli secretamente comperare et con grandissimo premio due ottime guide mi feci venire, co le quali poi che la notte venuta fu, de la terra celatamente uscimmo et verso Acharon forte cavalcando drizzammo il camino; né in alcun loco ci fermammo molto per riposare, ma cavalcando a gran giornate, costeggiando a man manca il mare per la Giudea passammo

Acharon, Ascalona, Gaza antico erario di Cambise, et Larissa, et Damiata; al fin varcati i sette rami del Nilo, parendoci oggimai esser pervenuti in loco sicuro, avendo il lungo cavalcare in odio, nella città già gloriosa per lo suo gran conditore Alessandro et per lo solerte architetto Dinocrate ritenemmo il passo. Ove ritrovato comodissimo albergo, di star alcun tempo facemmo pensiero. Et già duo anni compierono che io dalla patria et dalla mia dilettissima Euphrosine con mio estremo dolore mi dipartii.

Nel tempo che io, dopo che la nemica fortuna come a lei piacque mi ebbe in diversi modi balestrato, in Egitto mi dimorava: deh, dimmi, cara Euphrosine, quale era la tua vita ritrovandoti sola et divisa dal tuo amato Phileto? Tu mi rispondi che tale eri divenuta quale la misera Egeria dopo la morte di Numa, quando tra le folte selve della valle Ericina ingegnandosi, né potendo le ninfe de' boschi et de' laghi riconsolarla, i sacrifizii di Diana con li assidui pianti et lamenti impediva; tu giuri che quasi una nova Niobe di altissima felicità caduta in profonda miseria, versavi in continove lagrime. Ma io



era in novo Cigno diventato, quando dopo la morte de l'audace fratello in ripa al Po lungamente piangendo, fu per divina pietà in bianco augello converso; ma la speranza che io avea una volta anzi il mio fine di rivederti, rinfrancava i deboli spirti, a' quali i dispietati penseri della mia luntananza facevano continova guerra. Ma tu, mio dolce pensero, che per ragionar con la mia cara donna da mi t'alluntani, io ti prego che non mi lasci, ché senza te al presente far non posso: vientene ché a me fa bisogno teco lungamente peregrinare, et tu per amor di colei con cui da me partendoti sí spesso dimori, non recuserai la presente fatica.

Poi che i miei compagni et io fummo alcuni giorni in Alessandria riposati, parendoci oggimai esser sicuri et liberi del passato pericolo et poter quivi dimorare senza sospetto, incominciammo a menar lieta vita et con alcuni mercatanti di Vinegia facemmo amicizia, i quali per le ruine della quasi distrutta città a vedere ci menarono quelle poche anticaglie che ancora vi si veggono, reliquie de' tanti et sí famosi edifizii, che in essa per li tempi lungamente passati mirabilmente splendevano.

Una colonna tra l'altre cose vedemmo di viva pietra la quale di maravigliosa altezza quasi una torre appare a' riguardanti. In questo loco ci fu detto che già stette il regio palagio del grande Alessandro. Molte altre ruine ancora vi si veggono, che, come i superbi vestigi ne dimostrano, non altro si può giudicare se non che già fossero mirabilissime strutture. Spesse fiate fuori della città non lunge dalle mura tra bellissimi giardini et altri amenissimi luoghi s'andavamo diportando et cosí passando il tempo: quantunque io con lieto vólto dissimulasse il mio intenso dolore, cercammo di star sempre in piaceri, in allegrezze. Quivi tre giovani genovesi traficavano, co' quali per esser dolcissimi compagni molto ci dimesticammo. Cosí ora con questi et or con Veniziani et spesso con tutti insieme sempre in qualche giuoco si dimoravamo, a tanto che in poco tempo quasi una cosa medesima divenimmo. Ma qual contento è al mondo che durabile sia? Certo nullo, perciò che mentre in assai buono stato di riposare ci pareva, un novo accidente apparve che tutti ci conturbò et che me piú che gli altri, carcò di gravissima passione, come io

appresso racconterò. Il misero Homòpathe incominciò tra que' tempi a starsi tutto pensoso, et per poter esser solo molte volte le umane conversazione fuggiva, et la sua melanconia, la quale egli ne gli atti et nel vólto fierissima dimostrava, di giorno in giorno cresceva. Della qual cosa avendo noi preso maraviglia et compassione, c' ingegnammo di consolarlo, et dimandandoli la cagione di sí súbita et fera tristezza, niuna altra cosa rispondeva, se non che tenendo gli occhi fissi verso la terra dal profondo petto traeva alcun doloroso sospiro: il che essendo per molti giorni durato et avendone il sonno e 'l cibo perduto, si lasciava miseramente morire. Ma io, che ciò veggendo di dolore et di pietà mi struggeva, per non lasciarlo solo dal suo fianco mai non mi alluntanava, et ingegnandomi di saper la cagione che a tale condotto l' avea, acciò che conoscendo la sua infirmità con medicina conveniente potesse la sua salute procurare, spessissime volte di ciò nel dimandava; ma non avendo mai della sua bocca tratto risposta mi disperava. Pur al fine, avendonelo un giorno fra gli altri teneramente pregato, mi disse sospirando queste pa-



role: Deh caro et dolce compagno, io credo fermamente che la mia vita non possa lungamente durare, ma che al tutto perduto mi avrai, perciò che io non posso piú contrastare a gli orribili assalti che continuamente fatti mi sono. Sappi che io sono un novo Horeste divenuto, quando la madre de' serpenti armata spaventandolo gli appariva. Tu sai che dapoi che da Cipro partimmo la sventurata Meroe, intesa la nostra partita, se medesima uccise. Oimé che 'l simulacro et ombra di lei et dí et notte, ovunque il passo et gli occhi rivolgo, con orribile aspetto feramente mi spaventa et tenendo in mano quel ferro col quale disperata il petto si aperse, di morte mi minaccia: della qual cosa tanta molestia patisco che né di vita piú né di cosa del mondo mi posso rallegrare. Io, mentre queste parole diceva il mio caro compagno, di lagrimare non mi poteva tenere; ma poi che si tacque, incominciai dolcemente a confortarlo et con molte et diverse ragioni il persuasi che si sforzasse di star allegro. Ma egli che altro far non poteva mi rispondeva, et tuttavia nella sua melanconia perseverava et le piú nove cose del mondo in lui apparivano.

Egli alcuna volta, come se qualche spaventosa forma innanzi agli occhi li si parasse, tornava pallido et quanto piú poteva si sforzava di fuggire, et faceva atti possenti ad indurre pietà nello animo di chiunque il mirava. Oimé, quale era la mia mente cotali accidenti in tanto amata persona veggendo! Certo questo mi parve piú duro caso ad poter comportare di quante sciagure nel mio lungo essilio accadute mi fossero; onde, rivolti nell' animo diversi pensieri della salute sua et fattovi lungo discorso, entrai in oppenione di volermi di quel loco partire: il che con Landolfo communicato venne egli parimente in questo pensiero et insieme conchiudemmo di navicar verso Italia. Onde chiamato Homopathe et apertali la nostra ultima deliberazione, al parer d' ambedui rimesse: per la qual cosa in una nave di certi mercatanti Veneziani, che allora per tornar in Italia si partivano, all'onde commettemmo la vita nostra, ove con quieto mare et con aure seconde al nostro camino vedemmo molte belle isolette et passammo la famosa Candia antiquissimo domicilio di Iove, già superba di cento altissime cittadi, indi vedemmosi la

Morea a man destra, et finalmente solcato lo Ionio, entrammo nello Adriatico, onde da l'un lato lo Epiro, dall'altro i dolci liti di Italia si vedemmo. Ma un giorno fra gli altri levossi terribile vento di tramontana, dal quale, con grave pericolo di rumpere o d'affondare, tre giorni et tre notti continuamente conquassati fummo: al cui furioso impeto non potendo i marinari con lor argomenti resistere, fummo per forza in Candia respinti, ove da continove pioggie et ostinati venti che tutto il mare perturbavano, lo spazio di giorni venti fummo ritenuti. Ivi il misero Landolfo da súbita et incognita infirmità assalito cominciò gravemente a giacere, al quale dato con lo ajuto di molti medici quelli rimedii che per noi et per loro possibili furono, usata ogni debita sollecitudine et diligenzia in procurar la salute sua, al fine non giovandoli alcuna medicina o riparo, con nostro inestimabile dolore passò lo sfortunato di questa misera vita; et bagnato cum una pioggia delle nostre lagrime lo riponemmo tra le braccia di quella madre che tutti finalmente ne riceve.

Cessato il furore de' rabbiosi venti et rap-

pacificate le onde ritornammo al mare, per lo quale prosperamente navicando ciascuno de' naviganti còn bona speranza di condursi alli desiderati porti pien di letizia si dimostrava. Io mi giaceva sovra le dure asse mesto et malcontento come se una parte dell'anima avesse dietro lasciata, et se stato non fosse che io conosceva esser verso la mia patria et verso la mia donna portato, non so come la mia virtú fosse stata possente contra il dolore recevuto per la morte di cosí caro et amato compagno; et era la mia amaritudine temperata da tanta dolcezza che da me fu al fine in parte tollerata, et lo amore e 'l desiderio et la speranza di vedere tutto il mio bene vinsero il mio giusto dolore. Ma quando io mi credea esser giunto in sicuro loco et sotto il peso delle mie gravi sciagure poter omai respirare, mostrò la fortuna la usata perfidia et apparsemi con lo piú fiero vólto che mai ancora veduta l'avesse. Lo ingannevole vento con la fede del quale di bon porto avevamo speranza, con alcuni altri contro di noi congiurato con sí súbito furore ci assalse che non die' spazio al bon nocchiero di potersi parare, et scontratosi con un altro

che da prora ci venía a trovare, tolsero in mezzo la sventurata nave; et ciò non bastando, come se per far guerra a Nettuno, Eolo avesse tutti i venti sciolti et cacciati sovra la marina, con tanta furia et impeto intorno scorrevano, et il mar perturbavano che le commosse onde facevano fin al cerchio della luna salire: et come se noi fossimo li scacciati Troiani, i cui descendenti dovessero distruggere un' altra volta la ricaduta Cartagine, la turbata Giunone con oscuri nuvoli fece velo alla faccia del sole et fatto il giorno simile alla notte cominciò a versar tanta acqua mista con sí terribile grandine, che 'l mondo parea doversi sommergere. I marinari con suoi soliti argomenti si sforzavano di resistere a gli assalti dell' adversa fortuna et salvar il misero legno et la lor vita piú cara che 'l legno; ma fu sí súbito lo assalimento della tempesta che niuna via et niun schermo al loro et nostro scampo conobbero, anzi tutti spaventati le arme da parte ponendo vinti si renderono alla possente fortuna che sovra con turbata faccia orribilmente ne minacciava. I venti insieme scontratisi con voci et romori pieni di spavento si facevano udire,

stridevano le tormentate funi, le sventurate antenne gridavano, la nave si lamentava sotto le dure percosse dell'onde et come se stata fosse de' soi prossimi mali indovina da ogni lato piangeva; le merci poco in quel punto a' mercatanti care et ogni altra cosa di grave furon gettate nel mare. Il padron essendo ogni speranza di salvar la nave da lui fuggita, si gittò nel palaschermo et con esso alquanti de' mercatanti et de' marinari. Il che vedendo io con paura et dolore inestimabile tutto sgomentato vicino ad Homopathe mi stava le mie dure fortune amaramente piangendo et raccordandomi della mia Euphrosine et della patria, alla quale poco addietro avea speranza di rendermi sano et salvo, doloroso oltre modo ne' miei pietosi lamenti dicea queste parole: Ahi fallace, ahi fera et pessima nemica della mia salute, fortuna crudelissima! Chi si fidarà mai di te che non si trovi al fine ingannato? Chi crederà mai de' tuoi varii ravvolgimenti ricevere altro che male? Tu per diversi casi balestrandomi un tempo crudel matrigna mi ti se' mostrata, ma dopo molte sciagure, avendomi tu campato da quelle, poco dianzi quasi

pietosa madre al mio dolce paese mi portasti vicino, acciò che salendo io al sommo de la mia speranza, ti pigliassi gioco di vedermi cadere nel profondo de' dolori et di disperazione. Mentre in odio ebbi la vita non ti curasti di spoliarmene: ora che io l'amo et piú mi piace che mai piacesse, veggio che sei di privarmene al tutto disposta. Mi avessi tu al meno condotto nella presenza della mia donna et súbito ucciso, poi che sí calda ti mostri della mia morte, che se io innanzi al mio fine avesse lei riveduta non mi serebbe poi doluto il morire: ma sia come ti piace, io non posso altro, et poi che io sono a ciò condennato, fa l'offizio tuo. Mentre che io in cotal guisa mi lamentava, per ispazio d'un miglio innanzi ci vedemmo un pericoloso scoglio et conoscemmo per forza de' venti essere spinti et portati a percuotere in quello; per la qual cosa nacque nella nave tra marinari che rimasi v'erano et tra l'altra gente sí dirotto pianto et sí alti gridi che il doloroso suono mi rimbomba ancora nella mente. Ciascuno per sé si sforzava per la particulare salute di prender quel rimedio che in cosí súbito caso nella mente li cadea:

chi si accostava ad una botte, chi al temone, altri ad una asse, altri ad una trave si attaccavano. Io et Homopathe, gettati via i panni et con essi et gioie et denari et ogni altra cosa che intorno avea, avendo solamente cura di salvar la vita, a due barilli voti et legati insieme che v'erano, ambodui s'accostammo; né molto stette che 'l misero legno percosse et tutto si franse et noi andammo ad essere preda delle rapaci onde. O quanti lamenti et gridi della gente che periva in quel punto si udirono! Ma tosto si racchetarono, percioché altri s'affogarono, altri in diverse parti furon gettati; ma io et Homopathe a que' barilli abbraciati or qua, or là, et giú et su fummo dalla fortuna portati, et bench'io fosse per la paura rimaso quasi senza core, io pure confortava Homopathe dicendo che 'l mare, come è sua natura di mandar a terra ogni cosa che sostenga, al lito a terra ne gettarebbe, e che se l'animo non ci mancasse non ci mancarebbe la fortuna. Passò quel giorno et quella notte et noi sempre fummo girati et combattuti dall'onde. Il secondo giorno, cessata la pioggia et fatto il mare alquanto piú quieto, dal-

l'altezza de l'onde guardando ci vedemmo circa mezzo miglio ad una spiaggia vicini: della qual cosa presa buona speranza, lo smarrito animo et le perdute forze a noi richiamammo et ci demmo ad pregar Dio che ci desse salute. Il mare a poco a poco ci spingeva verso terra et finalmente piú morti che vivi ne puose nelle estreme arene.

Campati da sí crudel fortuna et tratti di mano alla morte, con lento et debole passo alquanto da mare ci discostammo et come utri d'aqua ripieni in terra ci gettammo per prender qualche riposo, del quale piú che d'altra cosa avevamo bisogno. Poi che alquanto fummo riposati tanta aqua ci uscí dalla bocca che ancora mi meraviglio come tanta in ventre umano potesse capire. Dopo questo una fame ci assale sí grande che a rodere insino le pietre ne invitava; per la qual cosa saliti in piedi, non sapendo dove giunti fossimo, per veder se lí presso si trovasse alcuna abitazione ci ponemmo a cercar per lo lito del mare, il quale a man destra avevamo. Et già si faceva sera, quando poco luntani udimmo armenti muggire et cantar pastori, i quali proferendo le parole

italiane ne fecero conoscere nella dolce et desiderata patria esser giunti. O quanta allegrezza m'entrò in quel punto nel petto, pensando ancora se viva fosse poter rivedere la mia cara et amata Euphrosine! Noi ci avviammo verso quei pastori con speranza di trovar qualche cibo et albergo, onde potessimo in parte i nostri disagi ristorare: ma prima due annella che soli di quanto bene acquistato avea m'eran rimasi, di dito mi trassi, acciò piacendo forse quelli a' pastori non fossero della nostra morte cagione. Giunti ove i pastori cantavano, per Dio chiedemmo del pane et raccontammo loro la nostra disavventura: i quali molto cortesi incresciutoli del nostro male, di pane et di latte, che altro non aveano, ne ferono satolli: et quella notte prestatone alcuni suoi poveri panni seco nelle sue capanne ci ritennero. Venuta la mattina, dimandando noi in qual paese fossimo capitati, ne risposero che quelle contrade erano sotto il ducato di Vinegia et che di là a Vinegia non era più che miglia trenta di camino. Se mi crebbe allegrezza nel core udendo questo, non è da pensare, sentendo dir che poco spazio mi trovava dalla mia

patria et dalla mia donna luntano. Conobbi anco parlando con pastori che Veneziani avevano racquistate tutte quelle terre che per le guerre passate da Francia et Alemagna eran state lor tolte et che a' rebelli et a' banditi era il lor fallo perdonato et potevano ritornare al loro piacere. Questa fu ben la medicina che tutte le noiose passioni et tutte le infirmità mi levò da dosso, et tanta fu la allegrezza che io mi credetti impazzire. A' pastori, acciocché ne lasciassero quei pochi panni che dati ne aveano insieme con duo capelli di feltro che li dimandammo, donai uno delle due annella; i quali di tal cosa contenti, oltra il servigio de' donati panni, insin a Chioggia ne ferono compagnia; et indi da' pastori tolto congedo a Vinegia ci femmo portare, ove di quello che avea da' pastori udito, cioè che a' banditi era concesso il tornare, piú pienamente m' informai et trovai tutto esser vero. Onde fatto oltra modo desideroso di tornare alla patria, poi che duo giorni fummo riposati, tolti duo bordoni a guisa de' peregrini venimmo all' antica Città edificata da li sventurati Troiani, i quali poi che fu arsa et

distrutta Troia con Antenore loro duce in quelle contrade si posarono. Di qui passai per la nobilissima et gloriosa Vicenza di gentilissimi spirti et di tutti i beni del mondo copiosa; et finalmente alla mia dolce et desiderata patria mi ricondussi.

O dolce, o cara, o desiderata patria, o benigna, o buona madre che nel tuo grembo súbito giunto a veder la luce del sole mi recevesti, o molto amate contrade, nelle quali conversando ho gli anni della mia puerizia dolcemente consumati, o chiaro et ameno fiume che dalle alpi scendendo corri per mezzo la bella città et bagni il piede del benedetto albergo nel quale tutto il mio bene si dimora, o vaghi, o piacevoli colli, o lieti piani, o chiare, fresche et salubri fontane poste dalla benigna natura dentro le mura della patria mia, o amenissime vallette piene di verdi et amorosi arboscelli, o riguardevoli giardini, o fruttiferi orti, che posti intorno alla generosa et nobilissima terra sete degno et glorioso ornamento di quella, o buoni amici, o amorevoli parenti, o tenero patre, o amato fratello, o diletta sorella, o bella, o dolce, o cordialissima mia Euphrosine, io son pur

giunto, io son pur ritornato per cosí lungo spazio di camino, da tante et crudeli fortune campato, a rivedervi! Conosco pur queste mura, conosco le case, le strade et gli uomini, i miei cari consorti! O pene, o tormenti, o paure, o pianti, o sospiri et lamenti, che sí gran tempo fatto m'avete sí dispiacevole compagnia, quanta dolcezza premo oggi della vostra tanta amaritudine, quanto contento mi parturiscono le vostre lunghe molestie, o quanto avendomi voi gran tempo saziato di dolore mi fate parer la gioia piú soave! O Fortuna, benigna madre, se mai ti ho chiamata crudele, s'io t'ho molte fiate biasmata, quando sí fera mi ti mostravi, perdonami ch'io me ne chiamo dolente et pentito. Tu 'l facesti accioché avendo io provati i fastidi, piú compiutamente io conoschi e abbracci il diletto: onde io ti rendo quelle grazie che per me si ponno maggiori. Sia Dio lodato per sempre che io non andrò piú per man de' pirati, per paesi de selvatiche fiere, per gente barbara et per fortune de' mari, fuggendo la morte che sempre mi vedeva vicina. Et s'io ho perduto le care gioie

et le ricchezze che in Tunigi acquistai et sono quasi ignudo alla patria tornato, non peró povero mi conosco. Quel che io ho perduto è cosa della fortuna et terrena, ma quel che ho acquistato è ben dell' anima et cosa celeste. Dunque se le cose del cielo si debbono anteporre a quelle della terra avrò molto piú guadagnato che perduto. Che dirai tu, che farai? Quali lagrime ti trarrà da gli occhi l' alta allegrezza del mio ritorno, o dilettissima Euphrosine? Io son ben certo che mai letizia non sentisti simile a questa, io stimo ben che questa passerà di gran lunga tutti gli altri contenti; avran pur fine gli infiniti dolori, le amare lagrime e i lunghi sospiri che per la mia luntananza ti hanno continovamente tormentata. Queste parole et simili altre assai diss' io. Poi che dentro nella città passando verso la casa della mia donna teneva il camino, io vidi molti de' miei amici et alcuno de' parenti di Eugenio, per la morte del quale io era stato bandito; ma ben potea andar sicuro di non esser conosciuto, perché il cangiato colore di bianco in bruno, la cresciuta barba et lo strano abito mi avean fatto sí diverso da quello che già esser

soleva, che i miei propri non che li strani si serebbon di me ingannati. Piacquemi prima che io andasse in altro loco di visitar il tempio di Dio per render grazie a lui della bontà et misericordia verso noi usata, che avendone tante volte tratto di mano alla morte ne avea salvi alla patria renduti; et indi verso la casa della mia donna ci avviammo. O quanta varietà di affetti allora mi accompagnavano! Or mi tremava il core, or di ardente allegrezza mi sfavillava; talor il sangue si fuggiva dentro, talor per le estremità esteriori si spargeva; or la speranza cacciava il timore, or la speranza era cacciata da quello; or mi sentia correr un ghiaccio per le vene, or mi parea d'avervi dentro uno ardentissimo foco: tanta confusione in me concorreva ch'io era quasi fuor di me stesso et perduto. Di che accorto Homopathe con motti piacevoli sorridendo mi confortava. Giunti al fine al desiderato albergo, perciò che la porta non era chiusa senza far motto entrammo dentro et passammo piú oltra fin su l'uscio d'una sala posta in terreno, et ivi come se Dio l'avesse



mandata per farmi certo della sua fede, trovammo la bella Euphrosine tutta sola, la quale stando intenta sovra certi suoi lavori, di noi non s'era accorta. Tosto che io la vidi, li spiriti e 'l sangue si fuggirono al core et mi lasciarono quasi senza vita; ma poco dopo tornando al loco loro tutto di porpora mi dipinsero. Io volsi piú volte aprir la bocca per dirle alcuna parola, ma la voce mi mancava et la lingua era impedita, talmente che muto mi rimaneva. Mentre in quella guisa mi stava sempre guardando lei, io la vidi gettar alcun sospiro et piangere, di che tanta tenerezza mi nacque che non potei dentro le lagrime ritenere; onde fatto oltra modo desideroso di consolarla incominciai: Madonna, per Dio fate bene a questi poveri peregrini. Udendo Euphrosine la mia voce, tolta la mente da' suoi pensieri, alzò la testa et guardommi. Allora ne' suoi begli occhi mi si fece incontra amore dalle grazie accompagnato et in aspetto sí benigno mi si offerseno, che di ardente letizia mi sentii sfavillare. Che andate voi cercando? disse ella. Del pane, rispose io, ovvero alcun denaro per lo quale il nostro peregrinaggio si possa for-

nire. Et ella: Donde sete voi et di qual parte venite? Siamo di Africa, diss' io, d' una città che si chiama Tunigi et venimo di tutte le parti del mondo et credo che poche ormai ce ne restino che non sian state calcate da' nostri piedi. Udito la mia donna nominar Tunigi, ricordandosi delle lettere che già di là mandate l' avea, divenne alquanto pallidetta et poco dopo sparso per lo viso un dolce vermiglio disse: Avreste voi mai in Tunigi conosciuto un giovane di queste contrade che Phileto si fa chiamare? Madonna, risposi io, io l' ho conosciuto certamente in Tunigi et in Cipro et in altre parti del mondo, et è stato mio compagno di camino; né credo che tra duo cari fratelli possa esser tanto amore quanto è fra me et lui; ma che avete voi a far con lui che me dimandate et tutta via piangete? Levata in piedi la mia donna che prima sedeva et con gli occhi pieni di lagrime fattamisi piú presso: dite, diss'ella, è vivo o morto il mio Phileto? Vivo, risposi. Et s'egli è vivo, soggiunse la mia donna, dove è? Come li soffra il core di farmi tanto penar? Perché non mi scrive? Perché non



mi dà fra cosí lungo tempo di sé alcuna notizia? Mentre ella dicea queste parole una fontana di lagrime da gli occhi le usciva. Ma io contentissimo sentendo tanto amore essermi portato, per farmi ancora piú chiaro della sua fede processi piú oltra dicendo: Sereste mai voi quella che sua donna chiamava? Et che Euphrosine nominava? Io son veramente quella, rispose, quella sventurata son io che dopo la sua partita insin a questo tempo non ho mai avuto una ora riposata, né pace, né tregua col pianto, et maravigliomi come in vita ancora mi rimanghi. Ora dato mi avete buona novella della sua vita, ditemi ancora per Dio dove egli al presente si dimora, et se tanto è vostro amico come voi dite et sapete le cose sue, per qual cagione si rimane di darmi dopo tante angoscie alcuna consolazione? Allora diss'io: Siate certa, madonna, che egli non s'è rimaso di far ciò che voi dite perché non vi porti quel grande amore che già portar vi solea, né perché vi abbia dimenticata: anzi è stato per non potere; ma se voi sapeste in parte le sue disavventure io non so come vi potreste tenere che tutto oggi non

piangeste. Deh, diss'ella, poi che detto m'avete che morto non è, dove è egli? O presso o luntano? Egli è, rispos'io, qui presso: ma voi ancora che 'l vedeste no 'l conoscereste perciò che 'l tempo et le lunghe adversità l'han sí cangiato dalla prima forma che per alcun modo non par piú desso. Questo dicendo feci atto da ridere. Di che ella sospettosa affisse i suo' begli occhi ne gli occhi miei et poi che m'ebbe alquanto guardato, mandò fuori un altissimo grido et gettomisi al collo et tramortita fu da me ritenuta che non cadesse; et ancora come morta si giaceva nelle mie braccia, quando la madre di lei et le sorelle et altri di casa al grido si trassero. Le quali vedendomi nelle braccia tenere la bella Euphrosine et credendomi altro di quel ch'io era, incominciarono a far gran romori dicendomi villano, presuntuoso et poltroniero et altre parole minacciose. Ma la mia donna ricovrati li smarriti spiriti, di novo abbracciatomi, con alta voce cominciò a dire: O mio caro Phileto, o mio diletto sposo, o mio dolcissimo amico, tu se' pur vivo ch'io mi credeva che fossi morto, tu se' pur tornato dopo tanti dolori a conso-



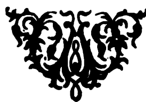
larmi! Sentendo la madre et le sorelle ch'io era desso et essendo dopo lo avermi alquanto guardato per Phileto riconosciuto, tutte ad un tratto mi furono intorno et mi volevano tutto ad un tratto abbracciare et basciare et farmi festa: ma sovra tutte la mia donna era quella che faceva maggior allegrezza, la quale tenendomi ambe le braccia annodate intorno al collo, non fu dato né modo né termine che per lungo spazio se ne potesse spiccare. Al fine imponendole io che mi lasciasse, pur mi lasciò, et ad una ad una abbracciai tutte le altre. Et qui per dir breve tutte le allegrezze et le feste che si ponno in tal caso imaginare furon fatte: et essendo qui parimente conosciuto Homopathe, avendole io narrato la buona, lunga et fedel compagnia che fatto m'avea, fu da tutte con grande amore et affezzione abbracciato et onorato assai et laudato massimamente dalla bella Euphrosine, la quale lui ricevette in loco di buono et caro fratello. Ma poi che furon cessati alquanto i bisbigli e 'l suono delle allegrezze, imponendo io a tutti silenzio, raccuntai ad una ad una tutte le mie fortune da l'ora che di Verona mi dipartii sin a l'ora

del mio ritorno; et fu tale et sí pietosa la mia narrazione che tutte furon costrette a lagrimare; et so ben che piú lagrime usciron da gli occhi loro che dalla mia bocca parole. Poi che io alla lunga istoria delle mie fortune ebbi dato fine, quei pochi panni che recati avea mi furon tratti da dosso, il che parimente fu fatto ad Homopathe, et fummo ambi rivestiti di que' panni, i quali nel mio partire a casa avea abbandonati. Io non volsi che del mio ritorno alcun sentisse fin che tempo non fosse, percioché io desiderava con qualche bel modo di tentar se aver si potesse la pace dal patre et da' fratelli di Eugenio. Et cosí molti giorni mi stetti nascoso, nel qual tempo quante et quali fossero le feste fattemi dalla mia donna et quante et quale io feci a lei, et quali io ad Homopathe, et egli a me, et le donne a lui, et le parole e i pensieri e i sogni et altre cose che furon ricordate, lungo sarebbe a raccontare. Finalmente mediante l'opera et la sollecitudine della mia socera et d' altri parenti mi fu data la pace et rimessa la ingiuria dal patre et da' fratelli del morto Eugenio; et perché io feci loro intendere et toccar con

mano che non per alcuna ingiuria o tradimento uccisi Eugenio, ma solamente per mia difensione, perciochè egli et non io era stato il primo a por mano alle arme, mi fu largamente perdonato. Homopathe, poi che le cose del nostro ritorno furon divolgate, si appresentò al suo vecchio padre et alla sua cara madre, i quali avendolo lungamente pianto per morto si trovarono d'inestimabile allegrezza ripieni et quella festa ferono di lui, come se da morte li fosse stato restituito. Noi ad uno ad uno riconoscemmo gli antichi amici et parenti, da' quali fummo teneramente abbracciati et per cari et per buoni ricevuti, né fu di quello anno a canti a suoni a balli et feste dato fine: et ben furono i lunghi affanni et pianti et dolori con piaceri, gioie, allegrezze et contenti doppiamente ricompensati; et crescendo tra noi di giorno in giorno la dilezzione, non potei non conoscere quel proverbio mentire che dice: chi si piglia d'amore di rabbia more. Et mi piace di darlo altrui ad conoscere, acciocché alcuno delle imprese d'amore non si spaventi, ma sperando per lo mio essempio che a buon fine debbian sortire, a viso aperto et senza paura

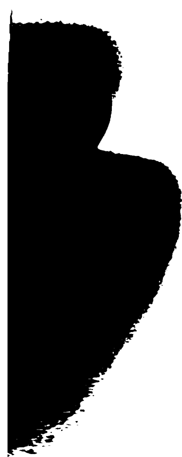
vi si pongano dentro, et per tali imprese di morto diventi vivo et glorioso, percioché chi mai non sentí la potenzia d'amore può dire tutto lo spazio de gli anni suoi esser senza vita vivuto.

L.s Deo.



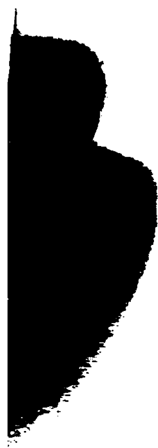






LIBRO DI CUCINA

DEL SECOLO XIV



LIBRO DI CUCINA

DEL SECOLO XIV

A CURA

DI

LUDOVICO FRATI



LIVORNO
RAFFAELLO GIUSTI, EDITORE
1899

Edizione di 400 esemplari.

LIVORNO 1899 — STAB. TIP. S. BELFORTE & C.



PREFAZIONE

Quando nel 1890 il dott. Salomone Morpurgo pubblicò LVII ricette d'un libro di cucina del sec. XIV (1), traendole dal cod. Riccardiano 1071, ove riempiono un frammento di 28 carte, che Antonio da San Gallo salvò probabilmente dal macero, e legò con un *Ameto* del Boccaccio copiato nel 1449, osservò giustamente la grande affinità che corre fra cotesto frammento e l'altro che Olindo Guerrini pubblicò nel 1887 (2) da quello stesso codice n.º 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna d'onde lo Zambrini

(1) *Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua* (Nozze Franchetti-Enriques). Bologna, Zanichelli, 1890, in-8.

(2) *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV edito nel dì delle nozze Carducci-Gnaccarini.* — Bologna, Zanichelli, 1887, in-8.

mise in luce il noto *Libro della cucina del se-*
colo XIV (1).

Più che una somiglianza nelle formule delle
ricette, havvi fra i due testi una quasi identità
di testo fra alcuni capitoletti, (2) e parecchie
conformità di nomi anche nelle rubriche di ca-
pitoli perduti, o non mai trascritti nel cod. bo-
lognese e conservatrici nel Riccardiano. « I
« due frammenti pertanto (come notò il Mor
« purgo) si completano a vicenda, e se no
« proprio da uno stesso esemplare, certo
« devono dire derivati da un medesimo tra
« tato, della cui antichità abbiamo nuova co
« ferma dalla scrittura della copia riccardian
« anche più vecchia dell' altra, che il Guerr
« assegna alla seconda metà del trecento.

Sono ben lungi dall' affermare che qu
trattato, conservatoci dal codice Casanat
225 (ant. segn. A. VI. 45) (3), sia precisam
quello da cui derivarono i due frammenti
dal Guerrini e dal Morpurgo; ma è certo

(1) Bologna, G. Romagnoli, 1863, in-16. Disp. 40
Scelta di curiosità letter. ined. o rare.

(2) Cfr. il Riccard. ai cap. XXII, XXXIII, XLI, X
Bolognese ai cap. 16, 46, 31, 42.

(3) È un piccolo volumetto membr. di carte
misura mill. 123 × 82. La scrittura del cod. semb
fine del sec. XV, ma la composizione del trattatell
più antica, forse del sec. XIV. Nel margine superi
prima carta è notato: *1741, Libro per cuoco.*

ha con essi molta affinità, siccome ne fa fede la quasi identità di testo fra alcuni capitoli di questo testo e quelli pubblicati dal Morpurgo, e la somiglianza con altri del frammento dato in luce dal Guerrini. (1)

Per chi non abbia modo di procurarsi i due opuscoli nuziali, e per convincere maggiormente chi potesse avere qualche dubbio in proposito, trascrivo i capitoli V, X e CXVI del cod. Casanatense col raffronto dei corrispondenti capitoli dei due frammenti Riccardiano e Bolognese:

V. Bramagere (Cod. Casanat.)

Se tu voy fare bramagere per XII persone, toy IIII libre de mandole e una libra de rixo e IIII galine, dui libre d'onto frescho e una libra e mezo quarto de garofalli, e toy le mandole e mondale e servane quantità de entriege, e le altre fa maxenare, e maxena, e destempera cum aqua chiara pocha, e colale bene per

(1) Cfr. i capitoli del cod. Riccardiano: I, II, III, VIII, IX, XVI, XIX, XXI, XXIV, XXVII, XXXI, XXXVI, XL, XLI, LI, LII, LV, coi capitoli 112, 113, 114, 10, 11, 18, 95, 96, 5, 34, 94, 1, 115, 116, 67, 68, 97 del cod. Casanatense; e i capitoli: I, II, V, XII, XXXI, del frammento bolognese edito dal Guerrini coi cap. 5, 10, 2, 68, 116 pure del cod. Casanatense.

stamegna, e toy lo rixo ben mondo e ben lavato ad aqua calda, e ben raschato, zoè suto, con toaglia, e falo pestare lo spiciale, over sedazare e staciare, e toy li petti de le galine, e fali lesare pocho, e filali sottile, e frigelli in lo onto con pocho focho in una pignata per sì, e meti a fogo lo lacte de le mandole, e servane doe scutelle. Quando lo lacte bolle, destempera la farina de lo rixo con quello late crudo e metilo a bolire e trailo in dreto suso la braxa, e meti incontinente le polpe e sfilato e l'onto de struto dentro questa vivanda, e mescola spesso, e metigli del zucharo quando è coto, e tu manestra: mitige de l'aqua rosata per sopra le scutelle, e poy zucharo, e poy mandole sofrite bianche, e poi garofalli. Questa vivanda vole essere biancha como neve e streta e potente de specie.

XXIV. (Cod. Riccard.)

Se vuoli fare Blasmangiere di pesce per XII persone, togli tre libre di mandorle, e togli meça libra di çucchero e meço quarro di garofani e due once di pignocchi mondi et una libra di riso; e togli due peçi di luccio grosso et una peça di tincha. E togli le mandorle, bene monde e bene lavate e bene macinate, et stemperate con acqua chiara, bene spessa e



bene colata; e togli il riso bene netto e bene lavato con acqua calda, e bene rasciutto con tovaglia e bene pesto allo spetiale e bene stacciato; e togli il pesce che tu ài, bene lesso e bene colato, e fallo fredare, e sfilare il più sottile che tu puoi, a guisa di polpa di pollo. E togli il lacte delle mandorle che tu ài: le tre parti metti a fuoco in vasello netto; e quando è levato il bollore, stempera la farina del riso che tu ài con latte crudo che è rimaso, e fallo cuocere dalla lungia in sulla brascia; e mestalo spesso. E quando è presso che cotto, mettivi dentro le polpe del pesce e quantità di çucchero, e trai indietro per minestrare. E poni spetie sopra scodella, e çucchero e garofani interi e pignocchi mondi. Questa vivanda vuol essere bianca quanto puoi il più, e dolce. Se vuoli fare per più persone o per meno, a questa medesima ragione.

I. Se vuoi fare blasmangeri. (Cod. Bologn.)

Se vuoi fare blasmangeri per XII signori, togli iij libre di mandorle et una mezza di riso et iiij capponi e due libbre di sugnaccio fresco e mezzo quarto di garofani. Serba L mandorle e l'altre fa macinare e stempera con acqua chiara e colale bene e togli lo riso bene lavato a tre acque, rasciugalo bene colla tovaglia e

fallo pestare e stacciare. Togli petti di polli e falli uno poco lessare, filali sottili e falli stare tutta notte nel latte delle mandorle. Struggi lo sugnaccio in una pentola per sè, metti a fuoco lo latte e serbane due iscodelle. Quando il latte bolle bene, stempera la farina dello riso con questo latte crudo, mettilo a bollire, tienlo indietro in su la bracia, metti incontanente le polpe filate, metti del zuccaro in quantità, e quando è bene cotto poni in prima sopra le scodelle uno poco d'acqua rosata, poi zuccaro, poi mandorle soffritte e bianche, e poi garofani ch'abbiano dato uno bollore in acqua. Questa vivanda vuole essere bianca come neve, e spessa, e stretta.

X. BUTIRO DE CHAXI FRESCHI, ETC. (cod. Casanat.)

Se tu voy fare butiro de casi freschi per fare alcuna cossa, toy VI casi freschi e pestali al più che tu poy, e quando eno ben pestati e destemperati con aqua freda chiara, e 'l grasso tornarà di sopra, toilo e ponilo sul tagliero e poylo dare con quela vivanda che tu vole e in torta che tu vole, e starà bene.

VIII. (Cod. Riccard.)

Se vuoli fare BURRO DI CASCIO FRESCO per condire alcuna chosa, togli sei casci freschi e pe-



stali quanto puoi il più; e quando e bene pesto, stempera con acqua chiara fredda, e 'l grasso tornerai di sopra; e toglilo, e pòllo sul tagliere. E puo' lo dare con quale vivanda si conviene: in qualunque torta tu il vuoli mettere, si stae bene.

II. SE VUOI FARE BUONO BURRO. (Cod. Bologn.)

Togli VI casci freschi o passi, pestali bene e stemprali con l'acqua chiara e fredda. Il grasso tornerà di sopra e questo si puote operare in ogni mangiare, o a friggere uova chi non volesse lardo.

CXVI. TORTELLI A MODO DI FRITELLE BIANCHE PER QUARESIMA BONE E PERFETTISSIME. (Cod. Casanat.)

Toy quantità di bone zucche ben lesse, toy mandole ben monde e peste e in quantità de bone herbe ben peste, e in quantità de bono olio, e de specie, e de queste cosse fa batuto e fa tortellini pizolli e frizelli in olio e polverizage del zuccharo ed è fato.

XLI. (Cod. Riccard.)

Se vuoli fare TORTELLI DI QUARESIMA in buona maniera, per quelle persone che tu vuoli, togli

quantità di buone çucche secche, bene lesse, e togli mandole bene monde e ben peste, e quantità d'olio, e fini spetie: e di questo battuto fa tortelletti piccoli, e frigili in olio, e polvereçali di çucchero; e dàgli da seço alle vivande.

XXXI. Se vuoi tortelli di zucche di quaresima.
(Cod. Bologn.)

Togli zucche secche e bene lesse e mandorle monde e bene peste e quantità d'erbe olienti e ben peste con queste cose: e buono olio e spezie e, questo battuto, fa tortelli piccoli, friggili, polverizzali di zuccaro e dàlli dassezzo.

Il frammento pubblicato dal Guerrini componesi di 92 capitoletti così numerati nel codice: I-XXXVIII, LXXV-CXXVII; quello edito dal Morpurgo consta di 57 capitoli, numerati nel codice XVI-LXXII. Il nostro testo invece è diviso in 135 capitoli, l'ultimo de' quali, scritto d'altra mano, è incompleto. L'indice delle rubriche, che nel cod. Casanatense precede il trattato, ed è scritto dalla stessa mano, non corrisponde sempre al testo. Secondo cotesto indice (non tenendo conto delle ultime rubriche 112-126 ripetute due volte), il libro di cucina del cod. Casanatense avrebbe 127 capitoli, invece di 135, come ha di fatto; perchè forse alcuni furono aggiunti dopo. Ciò conferma la



mia ipotesi che questo testo abbia molta affinità con quello da cui deriva il frammento edito dal Guerrini, le cui rubriche sono appunto 127, non calcolando quelle non numerate aggiunte in fine, che forse non furono mai copiate. L'ordine e il contenuto dei capitoli del codice Casanatense non corrispondono sempre coi due frammenti indicati, forse perchè questo trattato andò soggetto a molti rimaneggiamenti; ma ciò non scema i rapporti di affinità che esistono fra questo trattato e gli altri due frammenti, da cui deriva la precipua e singolare sua importanza.

Se nel *Libro* edito dallo Zambrini si possono cogliere alcuni senesismi, e nei due brani pubblicati dal Guerrini e dal Morpurgo devesi riconoscere uno scrittore fiorentino (come già notò il Morpurgo), in questo testo le frequenti forme dialettali che vi s'incontrano (1) ci rivelano, se non un autore, almeno un trascrittore certamente veneziano.

LOD. FRATI.

(1) Veggasi a mo' d'esempio: *intrego*, e *intriego* per *intero; naranza* per *arancia; raisella* per *radicetta; strucar* per *spremere: brognòlo* per *prugnuola; anese* per *anice: maxenar* per *macinare; insembre* per *insieme; suto* per *asciutto; manestrar* per *minestrare; datalo* per *dattero* e tante altre che si possono veder notate in fine a questo volumetto.





I. Amidono d'amido.

Se tu vuo' fare amiduni per XII persone, tuoi do libre de mandole e una libra de amido, e meza de zucharo, e toi $^1/_2$ de pignoli mondi e mezo quarto de garofali, e toi le mandole bene monde e bene maxenate, e distempera con aqua chiara bene bolita e toy tre parte de lacte e mitilo a bolire; di quello che te romane crudo meti a molo l' amidon. Quando lo lacte à bolito asay, distempera l' amido e mitil dentro e meschola spesso e trailo in suso per menestrare, e mitige zucharo asay, e poni per sopra le scutelle zucharo e garofalli e pignoli mondi. E se tu vuo' fare per piú persone o per men, toy le chosse a questa medesima raxone e ene perfecta vivanda.

II. Ambroyno.

Se tu voy fare ambroyno, toy polastri e smenbrali, toy cipole bene trita e frigeli in lardo colato, e mitili specie dolçe e forte, e zenzevro, e cenamo, e garofali, e melegette, e taglia menuti con coltello, e mitili a frizere ogni cossa in sembre. E toy mandole non monde, e maxenate, e toy agresta, e zafarano, insema. Quando sono cocti meti sopra li polastri. A tri polastri vole libre ij de mandole.

III. Agliata.

Agliata a ogni carne, toy l' aglio e coxilo sotto la braxa, poi pestalo bene e mitili aglio crudo, e una molena de pan, e specie dolçe, e brodo; e maxena ogni cossa insema e fala un pocho bolire e dala chalda.

IV. Ambrosino bono e perfecto et cetera.

Se tu voi fare ambrosino per XII persone, toy VI caponi magretti e ij libre de mandole,

e una libra de uva passa, e 1 datali, e una libra de brognole, e 1 $^1/_2$ de genzevro fino, e una $^1/_2$ entra noce moschate e garof. e zafarano intrego, e meza libra de specie dolçe fine, e toy li caponi e smenbrali e fane septe peze de l' uno, e mitili a sofrizer in lardo desfato e colado in una cita. E quando sono ben sofriti, la prima cossa che tu gli mitti sia lo zenzevro roto e le noce moschate taiate ben trite, e canella rota in bone peçe, e garofalli intrigi, e mandole intriege monde, e datali intrigi ben lavati, e meti dentro specie dolçe [in] gran quantità, e fay coxere un pocho; e quando è coto trai indrieto; quando è coto meti le prime mandole con le gusse non monde, e macenali e destempera con aceto pocho, e quando è cota la vivanda, cola li mandole e mettili sugo con specie e zafarano asay. Questa vivanda vuole essere agra e dolza e vermiglia e stretta, traila indietro e dala per scudelle e polveriza specie di sopra le scudelle.

V. Bramagere.

Se tu voy fare bramagere per XII persone, toy iiij libre de mandole, e una libra

de rixo, e iiij galine, dui libre d'onto frescho, e una libra e mezza de zucharo, e mezo quarto de garofalli, e toy le mandole, e mondale, e servane quantità de entriegi, e le altre fa maxenare, e maxena e destempera cum aqua chiara pocha, e colale bene per stamegna, e toy lo rixo ben mondo e ben lavato ad aqua chalda e ben raschado, zoè suto con toaglia, e falo pestare lo spiciale, over sedazare, e staciare, e toy li petti de le galine e fali lesare pocho, e filali sottile e frigelli in lo onto con pocho focho in una pignata persi, e meti a fogo lo lacte de la mandole, e servane doe scudelle. Quando lo lacte, bolle destempera la farina de lo rixo con quello late crudo, e metilo a bolire, e trailo in dreto suso la braxa, e meti incontinente le polpe e sfilato e l'onto de struto dentro questa vivanda, e mescola spesso, e metigli del zucharo. Quando è coto e tu manestra, mitige de l'aqua rosata per sopra le scutelle, e poy zucharo, e poy mandole sofrite bianche, e poy garofalli. Questa vivanda vole essere biancha como neve, e streta, e potente de specie.



VI. Brodo de polastri.

Se tu voy fare brodo de polastro, toli polastri e fali alisare, toy mandole monde e maxenale e destenprele con il brodo de li polastri, e aqua rosata, e agresta, e destempera ogni cossa insema. E poy toy canella e zenzevro, e garofali mezi maxenati, e mezi tagliati menuti, e meti entro questo brodo, e fa bolire ogni cossa in sembre. E poy che i vano a tavola, meti li polastri dentro lo brodo, e fa che siano ben caldi. Quando tu manestri, metelli del zucharo per suso le scutelle e serà bona vivanda.

VII. Bon savore da polastri.

A fare bon savore a polastri, toy pome granate e fane vino a mane, e meti in quello vino ben specie dolze, e se ti parese tropo forte, mitige anexo pesto, altrimente aqua rosa. Altri usa a fare vino de pome granate agre e vino de bona uva dolze, e meti questi doy vini in sembre e spesie dolze assai. Se tu non avesti uva meti un pocho de melle,

e fai bolire: li specie vole esser crude: non vole star fatto che se guasta.

VIII. Brodeto de starne bon.

Brodeto de starne; toy late e mandole, e rosi d'ova, e zafarano, e gresta, e specie dolze, e fa bolire tanto che sia coto, e serà bono.

IX. Brodeto camelino a caponi.

Se tu voy fare brodeto camelino per XII persone a caponi, toy VI caponi grassi, e toy tre libre de mandole, e toy doe onze de specie fine, e pevere longo, e noce moschade ben peste insembre, e toy li caponi e lesali, e quando sono alessi traili fura, e lasali refredare e toy le mandole con la gussa e lavale bene e mazenali. Destemperale con el brodo de y caponi magro, e metilo a bolire, e uno pocho de vino agro e agresto, e tolle specie peste assai quando sono ben boliti queste cosse trai indrieto per menestrare e non mettere li caponi dentro dal brodeto per scudelle, e meti suso de le specie piú fine che tu poy avere.



X. Butiro de chaxi freschi, etc.

Se tu voy fare butiro de casi freschi per fare alchuna cossa, toy VI casi freschi apestati al piú che tu poy, e quando eno ben pestati e destemperati con aqua freda chiara, el grasso tornarà disopra; toilo e ponilo sul tagliero, e poylo dare con quela vivanda che tu vole, e in torta che tu vole e starà bene.

XI. Butiro de grasso de mandole.

Se tu voy fare butiro de grasso de mandole per fare vivande de venerdí o de quaresima, tolgli tre libre de mandole per fare torta a quale vivanda che tu voy per XII persone, e de questo butiro se po condier tartare e altre torte. In dí che non se magna carne toy le mandole ben monde e ben lavate e ben masenate e stemperali con aqua chiara, e fai che sia ben stretto e colalli e meti questo late de le ditte mandole a bolire, e quando è ben bolito gettalo sopra una tovaia biancha. Quando è ben colada l' aqua di sotto, togli uno bello cortello e levallo da

la tovaglia, e ponilo suso lo taiero, e metilo in quella vivanda che tu voy.

XII. Brodeto de ovi schieto, bon e perfetto.

Se tu voy fare brodo [s]chieto, toy ove e batille e mettili (1) di vergiuso, e aqua freda, e sale tanto che basta. Tolli de quello brodo che tu coce, o carne o pesse che sia, e mettilo in una pentola tanto che te para che baste, e mettilo suxo la braxa da longe, e meti su questi ovi e meschＯlla spesso che non s'aprenda, e poi manestra e polveriza suso de bone specie.

XIII. Brodeto de pessi.

Toy lo pesse e lesallo, poy toy petrosilo e noce e una molena de pan e pasta insiema, e toy specie dolze e forte e fai bolire insiema e meti sopra lo pesse ed è bono perfetto, etc.

XIV. Ciuiro overo sauore negro a cengiaro.

Se tu [voy] fare savore negro a porcho salvazo, toy la carne soa ben cocta e ben batuta e ben pesta in mortaro, e toy me-

(1) *mille*, il cod.



dola de pan ben arsa che sia ben negra e ben mogliata in aceto e ben macinata per si e ben colata e mescolata con la carne macinata, e metige pevere longo, e melegette, e zenzevro, e ben pesto queste tre cosse a lo speciale, e mectile suso il savore con aceto e con brodo magro de la carne, e meti a bolire questo savore per si in uno vaso. Questo savore de' essere negro e possente de specie e agro da aceto.

XV. Ciuiro over sauore a ceruo, etc.

Se tu voy fare carne de ceruo alessa, fai fare lo savore de la carne soa similmente come quella dauante ed è bono.

XVI. Ciuiro a carne de cavriolo o de livore alesso o rosto per lo megliore che tu voy, etc.

Fai similmente como è dito de sovra del porcho salvazo, e se tu dà questa saluaxine calde, uole metir in lo savore; e se sono frede metigele.

XVII. Caponi ouer polastri impliti.

Se tu voy fare doy caponi per XII persone, toy doy casi freschi e XII ovi, e toy

doy onze de specie dolze fine, toy meza libra de lardo fresco e toy li caponi ben lavati e mondi e fali alessare. Quando sono ben cocti, spoiali tutti e trane fura le ossa e servali, e bati le polpe con alquante foglie de presemolo, e menta, e persa, e de le ditte specie, e de caxo che tu a' ben pesto, e de le oui che tu a' tanto che bastano e de queste cosse fa uno bono batuto fino, e morbido, e ben zallo, e ben possiente de specie; e togli trite queste osse e revestelli zascheuno per si segondo che li choga in parte de questo batuto, e fai zaschuno per si in raisella de porcho e frize in lardo. E quando sono sofriti, polveriza de le specie ditte, e toy torli overo bianchi de oui e specie, e zafarano destemperato, e sugo de uva ranze o de agresta o del brodo de li caponi, e di queste cosse fane uno bono brodeto, e mitilo a bolire. Quando vole metige queste osse repiene in questo brodeto a bolire; quando è fatto dallo per scutelle e li caponi per tayeri. Questa vivanda vole essere ben zalla e agra de agresta; se tu voy fare per piú persone o per meno, toy le cosse a questa mesura medesma.



XVIII. Ciuiro de lepore, over de altra carne.

Se tu voy bon ciuiro, toy lo lepore o altra carne che síano lavate e fane pezole e metile alessare, e toy pane e ardelo sí che sia negro, e metilo a moglio in lo axeto, poy toy la cepola e gratala ben como el caxo; po' toy la carne e la cepola e frigila ben in lardo colato; toy lo suo figato e maxena ben lo pane e colalo e distemperalo con axeo e con mielle, o vero con un cocto, e meti le specie, e fa bollire ogni cosse insiema. Quando ha ben bolito mitilo a refredare e serà bono e perfetto.

XIX. Coradella d'agnello, etc.

Se tu voy fare coraella d'agnello, toy la coraella e falla alesare intrega; e poy fa le fete sotille, e fa che una non se parta dall'altra, e poy toy herbe bone e rossi de ova batute insieme, e frigi in bon lardo collato. E poy ch'è frito, miti le specie dolze e forte, e polveriza la chola dentro, poy meti quelle herbe dentro in una fetta e l'altra, e poy

l'avolzi intro la rete overo raisella, e mitila intro una rocha di cana fessa, e fala cosere, e serà bona da manzare.

XX. Coradella di chapreto, etc.

E se tu voy fare coraella de cavreto integra, toy la choraella e falla alesare, poy la bati con lo mazo, e poy toy herbe bone e lo rosso batuto e frito in lo lardo e mitillo entro la coradella, e pesta ogni cossa insiema, e metili mezzo formazo frescho, e metili specie fine, e metili tre ovi, e mena ogni cossa insiema. Poy l'avolzi entro la sua rete medexima, po la chosi in la padella, e sarà bona.

XXI. Composta bona e perfetta.

Se tu voy fare bona composta, toy sumac o uva fassa e anixi, e fenochio, e coriandoly, e trizee e un pocho de senavra, e aceto, e maxena ogni cossa insiema, e mitige zafarano assay; poy toy rave o pere et herbe e pastenaye gentile, e fale bolire un pocho, po' getali quel savore de sovra.

XXII. Cime de vitte.

Se tu vo' fare cime de vite, toli le cime ritorte e fale lessare un pocho; quando sono un pocho bolite, traile fuora e strucha ben fuora l'aqua, e poy frizelli molto e grasso, e poy toy verzus, (1) et aqua, e specie, e sale; distempera insiema, e meti sopra, e lassa ben bolire. Poy toy un pocho de ozaiorana, e destemperalo con aqua, e meti sopra e serà bono.

XXIII. Cisame de pesse quale tu voy.

Toy lo pesse e frigello, toy zevolle e lessale un pocho e taiale menude, po' frizelle ben, poy toli aceto et aqua e mandole monde intriegi, et uva passa, e specie forte, e un pocho de miele, e fa bolíre ogni cossa insema e meti sopra lo pesse.

XXIV. Formentra bona e utille perfetta.

Se tu voy fare formentra, toy lo formento, e pestelo ben fin sí che lieva la scorza; poy lavalo ben, poy lo meti a bolire non tropo,

(1) Sopra questa parola è scritto: *petreselo*.

poy getta via l' aqua, poy lo meti entro quello grasso de la carne che tu cosi, e vole essere spesso non tropo, e mitili spesie dolze e forte, e zaferano, e se tu non avesse formento, toy rixo; sarà bono.

XXV. Fongi.

Se tu voy fare fongi, toli li fongi sechi e metelli a molle in aqua calda e lavaly ben, poy li lesse e poy fali boni como tu voy e conzali; poy toy cepole et herbe e conza cum specie dolze e forte; e poy meti li funzi entro e frizi ogni cossa insieme, e toy mandole non monde e maxenale, e poy mettelli suso i fongi; altri li meti agresta e vole essere caldi.

XXVI. Fritelle da Imperadore magnifici.

Se tu voy fare fritelle da Imperadore, toi la chiara de l'ova e fete de formazo frescho, e batille cum la chiara de l'ova, e mitige un pocho de farina e pignoli mondi. Toy la padella cum assay onto, falo bolire e fay le fritelle. Quando sono cocte, polverizali ben zucharo e tienli caldi, etc.

XXVII. Fritelle de fiore de sambugho, etc.

Toy fiore de sambugo e mitele a mole in late e laselle ben moiare, po' trala fuora e pestala bene e mitige un pocho de farina e destempera cum ove e cum esso lo late che sta in moglio lo fiore. Po' habii la padella con assa' onto e frizele. Quando son cocte, copri de tresía e bona.

XXVIII. Fritelle bianche.

A ffare fritelle bianche, toy late de mandole e formento, e sfarinato destempera insiema e lassali levare, po' fa le fritelle. Quando sono cocte, polverizali del zucharo e sono bone.

XXIX. Fritelle de pome per quaressima.

Toy le pome e mondalle, po' taia a modo de hostie e fa un sugolo de farina con sufran, e mitige uva passa, e miti queste pome in questo sugolo; po' le frige con olio zascuna per si, polverizali zucharo quando eno cocto, etc.

XXX. Gelatina de polastri, overo de pesse. Chiamase peverada e bona.

Se tu voy fare polastri o pesse a gellatina, toy li polastri e fali alessare per mitade e frizeli, e toy crosta de pane e metila a moglio in aceto, e toy uva passa e mandole monde e tutto pesta insembre e destempera con vino maduro e con axeo, e mitigi tutte le megliore specie che tu poy avere polverizate, e fay bolire insieme intro la grassa che tu ay friti li polastri, e poy che à bolito, miti sopra li polastri che siano ben fridi.

XXXI. Gelatina de zaschuna carne.

Se tu voy fare bona gellatina d'ognia carne: de carne de porcho salvazo, toy arechie e piede et ogni cossa, e caponi, e starne, e turdi, e lepore, e cavrioli, e fasani; tole queste cosse e miti queste a fogo in parte d'aqua e parte de aceto; e quando bolle et è bene spumate, metigi specie e pevere e cenamo, e zenzevero, e zaverano non pestà insiema, che se chosa tanto quanto con la carne. E quale carne ch'è imprima cocta, traila fuora, se gli romagnisse o arecchie, o



pedi, mentre ch'è pocha sustancia. (1) Quando è trate tutte le chosse fuora, polveriza tutta la carne di specie, e toy la gelatina da focho e lassala repossare, e toy lo zafarano e distemperalo con el zello, e conza la carne entro lo vaso la che tu voy che la staga con foglie de lauro, e miti suso questo zillo, e colla lo gillo et zafarano con stamengna. Quando è collato sopra la carne, toy specie dolze e stempera con questo medessimo zello, e gettalo sopra, e vole essere colorito e ben vermeglia; e mitige ananze a bolire del sale quelo che se convene, e serà bona e bella gelatina.

XXXII. Gelatina per un altro modo.

Se tu voy fare gelatina, toy pesse e cenamo, e una onza de zenzevro, e una onza de peverlongo, e mezo quarto de gardanino, e uno quarto di garofali, e mezo quarto de uva passa, e mezo quarto de noxe moschiate, e queste cosse fa pestare insieme, e con zafarano; po' toy pane e leva la crosta, toy

(1) Manca nel testo qualche parola come se dicesse: *e non importa.*

noselli de noze grande e brostolali in la cenere vive, e queste cosse fiano masenate insiembre, e distempera con axeo biancho fino, e meti quel savore a bolire insembre. Questo è bono a trute e a lamprede, e ad ogni pesse marino, e se era de carne, ell'è bono a caponi e polastri, etc.

XXXIII. Gellatina communa e bona de pesse.

A fare gellatina de pesse per XII persone, toy tre tenghe grosse, toy do onze de specie forte e dolze insembremente, e mezo quarto de zafarano per si; e toy lo pesse ben lavato e stato el sole un pocho, toy e lessalo in parte de aqua e de aceto fino, e mitilo a bolire. E quando è bene bollito, la prima cossa che tu ge mitti, miti de le ditte specie e zafarano, e ogni cossa, e faili bolire piano, e molto chosere. Quando è cocto, traila fuora e mitilo a refredare; habii arquante foglie de laurano ben lavate e polve[ri]zate con le ditte specie, e poy toy lo pesse e conzalo in lo vasello, e lassa reposare lo zillo. Altri fa bollire lo zafarano, altri no. Quando è refredato un pocho el çelo,



yettalo suso el pesse, e metili assay specie ed è fata, etc.

XXXIV. Herbe battute perfecte e bone, etc.

Se tu voy fare herbe batute perfecte, toy mandole monde e macenali e colali, e toy do onze de rixo che sia farinato; e po toy lo petto de li caponi e sfiliali a filo, e po' meti lo late de le mandole a bolire distemperato con la farina del rixo, e miti quelli caponi e 'l sfilato dentro, e fay ben bolire; e poy che tu menestri, zettali zucharo per sopra le scutelle polverizato cum altri specie assay. E se non avisse rixo, metili mandole assay tante che sia bene spesso et cetera.

XXXV. Herbetella, etc.

Se tu voy fare herbetella cocta in padella, toy menta e salvia, e petrosemolo e maiorana e ogni bona erba che tu poy havere, pesta ogni cossa insema in un mortaro, e lardo e destempera con ova, e cosi in la padella con del grasso.

XXXVI. Herbetella de quaressima.

Se tu voy fare herbette de quaressima cum olio, toy li herbe, zoè spinace, e blide, petrosemolo, e mente, e maiorana poca ben monde e ben lavate, e fale alessare. Quando sono apres che cocte, cola fuora l'aqua e strucha ben fuora a mano, po' le batte con coltello, po' le bati cum lo mazo, po' le miti in la pignata e sofrigeli con l'olio e con el sale tanto che basta; poy li miti quella lessadura sopra, e fay chosere sí che siano strette e poy tray in suso e lasalle ripossare. Quando vanno a tavola, menestra e polveriza sopra specie.

XXXVII. Lenolata over Enolata.

Enolata; toy enola e mondala tayala, e poy pestala con panza de porcho cruda, e mitige formaio fresco, e distempera con ova e fay una crosta, e mitila in la padella, e mitige onto colato, e fala chosere.

XXXVIII. Lasagne.

Se tu voy fare lansagne de quaressima, toy le lasagne e mitile a coxere, e toli noxe



monde e ben pesta e maxenate, e miti entro le lasagne, e guardale dal fumo; e quando vano a tavola, menestra e polverizage de le specie, del zucharo.

XXXIX. Manzare de pomo bono e perfetto.

Toy le pome, e mondale e taili in quarto e fale lesare; quando eno apresso cocte, yeta via l'aqua, poy le mete in lo grasso de la carne che tu cossi, e fale a quello modo che tu fay le zuche; e mitige bone specie dolze e ove sbatute como pare a tí.

XL. Migliaciti bianchi e vantagiati, etc.

Se tu voy fare migliaciti bianchi per lo megliore modo che fare se poy per XII persone, toy tanto levato che sia un pan e mezo, toy aqua ben calda pocha e menalo molto questo levato tanto che faza file; e toy quatro chaxi freschi che sia ben grassi; e toy X ova, e toy do libre d'onto frescho ben destruto con poco fogo ben colato. E quando el levato è ben menato, metige suso farina in quantitade de una scudella pizola, e mitige

anche acqua pocha, e mitige tri casi triti, e mitige le ove che tu ay, e fay che questo batuto sia longo e molle, e metilo in el testo caldo e non tropo e ben onto, e tritali suso li doi casi che tu ay ben triti, e l'altra mitade del lardo che tu ay molto caldo, e falo cosere. E se voy fare per piú persone o per men, toy le çosse per quello modo.

XLI. Mandolata cocta e perfetta.

Se tu voy fare mandolata cocta per XII persone, toy tre libre de mandole, e toy meza libra de zucharo, toy le mandole ben monde e ben lavate e ben maxenate e distemperali cum aqua chiara pocha e ben colata e mitile a bolire in un vasello che bogla tanto che torni spessa. e mitigi per scutelle zucharo. E se voy fare per piú persone o per men, toy le cosse e questa medesma mesura.

XLII. Mostarda e mostarda bona.

Se tu voy fare mostarda, toy lo grasso che chade chaldo del rosto di caponi od altra carne, toy sanavro e maxenala ben, e



quando è maxenata mitila a moglo in aqua ben bolita, e poy toy del vin cocto e masena ogni cossa in sembre e faila un pocho bolire, etc.

Per uno altro modo poy fare mostarda delicata; toy la senaura trita e lava bene e lavala ben con aqua bogiente e distemperala con uno cocto e mitige zucharo [e] polveriza de garofalli, etc.

XLIII. Manzare de rape.

Toy la rapa con le foye picole, e mitile a bolire; quando te appareno presso de cocte, yeta via l'aqua e mitige assay formaio gratato, e fa ben bolire inseme; quando sono cocte che tu manestra, mitige suso asay de quel formaio per suso le scutelle.

XLIV. Malmoma, etc.

Se tu voy fare malmoma per XII persone, tolli le cosse a quel modo che sono tolte per lo branmager, salvo che' l vole essere molto zallo e agro de naranza o de limia, e con tutte quelle cosse che ene in lo branmager e per cotante persone similmente.

XLV. Mortarolo per XII persone.

Se tu voy fare mortarolo di batuto per XII persone, toy VI polastri e iiij casi freschi e passi, e toli xviij ova e meza libra de mandole, e 1 datali, e mezza onza de zenzevro intriego, e mezo quarto de garofali e tre onze di pignoli mondi, e fa fare meza libra de specie dolze fine e toy la panza del porcho e fala lesare e ben cosere e toy lo caso che tu ay e una parte de le specie e quantità de petrosemolo, e menta, e salvia, e de queste cosse fay un bon batuto; quando el batuto è fatto, fay de la mità tortelli e rafioli e frizeli in lardo frescho e destruto e quando sono sofrite polveriza de le specie e toy li polastri e smembrali e sofrizili in la padella e mitige delle ditte specie asay, e quando sono sufriti uno bono pezo, toy le mandole monde e intriege e mitilli suso a frizere e miti suso uno mizolo de aqua tanto che se coxano ben a conpimento e toy y datali e trane fuora y nocelli, overo li ossi dentro, e lavali ben e festugali ben de zenzevro talgliato e cenamo e garofali sí che li datali

siano fini. Toy lo batuto e li polastri che tu ay e ravioli e li tortelli e datari e pignoli mondi e uva passa ben lavate et habii uno testo, e miti una crosta bona sotto e un'altra in mezo, e tutte queste che sono ditte miti dentro a solo in el mortarolo e poni crosta de sopra e onzelo e revestilo de bono lardo struto e pocho e ben colato e fay coxere con pocho focho e de sovra con testo caldo che sia pocho affogato. Questa vivanda volle essere zalla e potente de specie; a fare per piú persone o per men toy le cosse a questa medessima rasone, etc.

XLVI. Mortadelle bone e perfette, etc.

Se tu voy fare mortadelle toy lo figato del porcho e la suo reta over raixella, toy lo figato e falo alessare e quando è cocto trailo fora e toy herbe bone e pever e ove e caxo e sale tanto che basta, e toy lo figato e queste cosse e bati ben insieme in mortaro e fay pastume e distempera cum ova e con un pocho de la lesaúra del figato, e poy toy la reta e fay le mortadelle, e quando sono fatte, frizili in bono onto colato; quando sono fricte dali caldi a tavola.

XLVII. Ove plene.

Se tu voy fare ove implite, toy le ove e mitili a bolire e fay che siano ben duri e quando sono cocti traili fuora e mitili in aqua freda e schovrali e tagliali per mezo e trane fuora lo rosso e toy caxo magro al piú che tu poy che sia ben dolze e herbe bone che tu ay ben monde e ben lavate e pestali in lo mortaro. Quando sono bene menate, toy lo rosso de l' ova, el chasso e le specie e mecti in el mortaro con le herbe bone insieme e pesta bene e fay pastume, e distempera con ove crude e fay che non sea bono, e miti in la padella sopra el focho, e toy li elapi del ova che tu ay e impleli de questo pastume e fay choxere. Quando sono cocti trali fuora e polveriza di sopra del zucharo e dali caldi a tavola. E se tu voy fare savore, toli, etc.

XLVIII. Pastero de quaye boni e vantagiati.

Toy le quaye e partile per mitade e fay la crosta e mitili dentro e pignoli e noce moschiate polverizate e fete de lardo e poy la



copri; poy quando è cocto, mitige vino moschatello e faylo bolire.

XLIX. Pastero de polastri.

Pastero de polastri: toy li polastri e smenbrali, e fay le croste del pastero e meti entro li menbri de li polastri e mitige specie et uva passa e fete de lardo e poy che cocto si abii agresta et ovi desbatuti insema e miti dentro lo pastero e lasalo bolire un pocho.

L. Pastero de pipioni.

Toi li pipioni e fali alessare e smenbrali o voy intriegi; poi face le croste de pastero e meti dentro li pipioni con specie dolze e pignoli e fete de lardo e vino agro. Se l'è tempo, falo choxere, e poy ch' è cocto metili agresta dentro ed è bono perfecto.

LI. Pastero de carne de porcho optimo.

Toy la carne e taila ben menuda e fay le croste e mitige quella carne entro, e metige cepola ben trita e polveriza del zenzevro; poy

che cocto, habii aceto e zucharo e un pocho d'aqua, meti dentro a bolire, etc.

LII. Pastero de capreto bono.

A fare pastero de carne de capreto toy la carne e taiala menuda e fali la crosta, e meti dentro la carne con polvere de cinamo e fete de lardo; poy ch'è cocto mitige del brodo e aqua rosa e lassa bolire insema.

LIII. Polastri a sumacho boni e perfecti, etc.

Se tu voy fare polastri a sumacho per XII persone, toy XII polastri e doe libre de mandole e toy una onza enfra çenamo e zenzevro e sosine e mezo quarto de garofali e meza libra de sosine e una libra de sumacho, e toy li polastri e mitili a sofrizere intriege in lardo destruto, e quando sono ben sofriti mitige specie dolze e zenzevro intriego e cenamo intriego e garofali intrigi e fay ben sofrigere. Ancora ge meti un pocho d'aqua e toy lo sumaco ben neto e mitilo a moglo in aceto fino, e toli le mandole lavate cum la gussa e macenali bene e distempera con aqua, e



toy lo sumaco e distemperalo con quello aceto che l'è stato a molle. Quando li polastri sono cocti con le altre cosse, meti entro susine bene lavate, toy lo summaco e colalo e le mandole zaschuno da per si e getta via la sustanzia, e l'altro meti entro li polastri e fay bolire con asay specie dolze e quantitade d'aqua e sale. Questa vivanda vole essere de sumaco e de specie e de zaferano e agra da aceto e de sumaco, e quando è ben bolito insieme trai indrieto per menestrare e miti li polastri suso li taieri e menestra, e non meti per sopra le scutelle niente; e se tu voy fare li polastri smembrati, fay quella medessima raxone.

LIV. Polastri in brodo bianco.

Se tu voy fare polastri a brodo bianco per XII persone, toy li polastri che te parano per fino a VIII; toy do libre e meza de mandole e una onza e meza de zenzevro bianco pesto e meza libra di zucharo e una libra e meza de sugnacio frescho, e toy li polastri e lessali, e quando sono lessi, toy quantitade de lardo fresco e sofrizilo; e quando sono sofriti,

polverizage del zenzevro pesto e del zucharo e canella e garofali e un pocho de agresta e aqua rossata tanta chen sapia, e fay bolire pocho e poy tray indrieto per menestrare e meti li polastri in lo brodo, e quando vanne a tavola, menestra li polastri per taiero, e la vivanda vole essere agra e dolce.

LV. Panicata con agresta.

Se tu voy fare panichata con agresta, toy lo panico pesto e ben lavata la schorza e ben monda, e toy do libre de mandole ben monde e ben macenate e distemperate con aqua chiara, e toy tre oche e mitile a rosto, e miti a fogo lo late de le mandole, le do parte e 'l panizo ben mondo, e fay coxere, e quando è ben cocto, toy lo grasso de l'ocha e mitillo entro lo panizo ed altro grasso frescho de struto che sia de porcho e una quantitade de zucharo e sale tanto che basta. Questa vivanda vuole essere biancha al piú che tu poi, e volse dare per scudelle e zucharo dẹ sopra e le oche per taiere con uno altro savore, e vuole essere fatto como disse. Chi tolle lo figato de

l'ocha e rossi d'ova lessali insieme e quando sono cocti, pestali in mortaro con bone specie fine [e] distempera cum l'alessaúra e con un pocho d'aceto e d'agresta e falo coxere a questo savore vole essere camelino.

LVI. Paniera cum carne bono e perfetto.

Se tu voy fare paniera con carne per XX persone, toy viij libre de sonza de porco che sia bona e mitila a lessare; quando è cocto batilla bene e mitilla in una pignata, e toy XXXVI rossi d'ova e quatro chasi freschi e alquanto sugo de petrosemolo e specie dolze e forte a far zafarano, e queste cosse desbate insieme e miti in la pignata con esso el panico e la sonza pesta a coxere insiema. Questa vivanda vol essere zala e dalla per scudelle e meti specie de sopra, e se voy fare per meno o per piú, toy le cosse a questa mexura.

LVII. Polastri pini e boni.

Se tu voy fare polastri pieni per XII persone, toy li polastri infilali e poy li pella ben

mondi, e poy trazi fuora quello dentro; poy toy una libre de mandole ben monde e ben maxenate e colate; toy in fina viij caxe passi ben dolze e toy XII ova; toy petrosemolo e mente e altre herbe bone e lavale ben e pestale ben con lo chaxo, e toy tre onze de specie non zafaranate, e toy le herbe el caso e l'ova insiema e fa pastume e distempera con lo late de la mandola e fa ch'el sea el pastume a modo de quello delle fritelle; e poy toy li polastri ben lavati e ben mondi e implili in fra pelle e carne e dentro, e po' li chossi bene fino che il pastume non esca e serà bono.

LVIIII. Pane de noxe maraviglioſso e bone.

Se tu voy fare pan de noce, toy le noce e mondalle e pestale, e toy de herbe bone e un poco de cevola gratà e specie dolze e forte e uno pocho de zucharo, e miti in lo mortaro con le noxe e fa pastume. Poy toy fior de farina e fane un folglio a modo de lasagne grande e largo e sotile, e miti questo batuto suso, e muolzilo tuto insembre e falo a modo de uno pane, e poy lo caricha

ch' el vengna sotille a modo de una fugaza; metilo a choxere in lo forno, e quando l'è cocto, trailo fuora e laselo afredare.

LIX. Peverada scleda zoè schutelini.

E se voy fare peverata scleda per ogni carne o per pesse, toy farina biancha e mele aceto e distempera tanto che sia sottille e del brodo de carne over de pesse che sia magro e miti a bolire con specie tante che basti e se 'l voy zallo mitige del zafarano e se 'l voy biancho non zel mettre.

LX. Quinquinelli zoè rafioli boni molti.

Se tu voy fare quinquinelli toy mandole e mondale e pestale ben e mitile zucharo e se l' è tempo de carne, metili e masenala ben con le mandole e poi fa a modo de rafioli e poy frizeli in bono grasso; quando sono friti tenli caldi.

LXI. Rixo in bona manera.

Se tu voy fare rixo in la meiora manera che fare se poy per XII persone, toy do libre

de riso e do de mandole, toy meza libra de zucharo; to lo rixo ben mondo e ben lavato e toy le mandole ben monde e ben lavate e maxenate e distempera con l'aqua chiara e ben colate in stamegna. Toy lo rixo e mitilo a fogo in aqua chiara; quando è levato lo primo bolire e ben spumato scolavi fuora l'aqua in contenente e metili el lato de le mandole e fa choxere su la braxa da lonze e mescola spesse intorno che non se rompe; quando boglio streto rezonze suxo del late de le mandole e quando è apres che coto, mitige quantità de zucharo. Questa vivanda vuol esser biancha e molto spessa e quando l' è cocto polveriza in le manestre del zucharo per suso.

LXII. Rafioli friti, etc.

Se tu voy fare rafioli friti per XII persone, toy iii libre de lonza de porcho e doy de cassi freschi passi e toy VIII ova e XII e tre onze de uva passa e alquante çime de petrosemolo e do libre de sumacro fresco e quatro onze de zucharo e toy la lonza de porco ben lesso e ben batuta, el caso che tu



ay ben lavato e ben menuzato trito e le uve passe ben lavate e le ditte specie e de tutte queste cosse: fay un batuto e fane rafioli pizoli e sotille e mitili a sofrizere in lo onto; quando sono sofriti polverizage del zucharo e dali drieto le altre inbandixon.

LXIII. Rafioli commun de herbe vantazati.

Se tu voy fare rafioli de herbe o de altre manere, toy herbe e mondale ben e lavale; po' le alessa un pocho e trali fuora e spremali ben fora l'aqua e batelli con el cortello e poy ín mortaro e toy del caxo frescho e passo, ova e specie dolze e forte e mena ben inseme e fay pastume e poy fay la pasta sotille a modo de lasagne e toy uno mizolo largo e fay i rafioli. Quando sono fati mitili a choxere e quando è ben cocti polverizage suso specie asay con bon caso assay e son boni assay.

LXIV. Rafioli per altro modo e chiamasse licapropri. (?)

Toy formaio frescho ben dolze e trane fora l'aqua ben e poy la pista ben e distempera

con el biancho del ova e mitige un poco de fiore de farina. Habii grasso di struto collato e fa li licaproprii con le mane infarinate ben e falli grossi e rotondi como meli, zoè pome, e fali coxere adasio; quando sono cocti, trali fuora del grasso e polverizale bene del zucharo e dali caldi a tavola.

LXV. Rapa armata.

A ffare una rapa armata, fa coxere la rapa in lo fogo; po' ch' è cocta, mondala e poy fay le fette sotille e de caxo dolce fa le fete sotille e tra zaschaduna fetta de rapa miti una de caxo e lassa cossí ben confettare insieme. Se tu voy tu ge po mettere un testo caldo suso e serà fato; poi polverizage del zucharo, etc.

LXVI. Rosto in cisame bono e perfetto optimo.

Se tu voy fare rosto in cisame, toy una lonza de porco e arostisila e toy ovi crudi e cocti e fay pestare in sieme e toy bon vino biancho e aceto e miti a bolire in padella e fay peze del rosto e metili a bolire con

esso e metige datali taiati e pignoli e uva sarasinesca ben lavata e specie; e quando è cocto levalo del foco e serà bono.

LXVII. Savore rinforzato perfetto.

Se tu voy fare savore reforzato, toy garofali e cinamo e zenzevro e un pocho de gardanino e noxelle pellate suso la cenera calda e un pocho de molena de pan e zucharo; pesta queste chosse insieme un pocho e maxena con aceto; e questo si è bono savore con zaschuno rosto.

LXVIII. Savore a caponi.

Se tu voy fare savore a caponi, toy carne schieta e magra e fala coxere e toy figatelli de polli e falli coxere e falli pestare e pesta di garofalli con essi; toi noce moscate e zenzevro e poi si vole stemperare con aceto e con vino biancho e con aqua e sí se vole tore questo grasso ch' è caldo del rosto e meterlo a coxere con questo savore e mitige arquanto zucharo ed è fato.

LXIX. Savor de zenzevro biancho a caponi.

Se tu voy fare savore bianco de zenzevro, toy zenzevro biancho e tolo ben mondo e toy alquante spinaze e salvia ben monda e queste cosse pista insieme e mitige arquanto zucharo e distempera questo savore con agresta e cum axeto biancho. Questo savore se vole dare crudo con caponi arostiti e con polastri.

LXX. Savore aranzato.

Savore aranzato per durare tuto l'anno e per dare con ogni arosto e per fare ogni savore che tu voy; toy una tuma de naranze e toy queste naranze ben lavate con bon vino e con certa quantità de sale e quando sono ben lavati fane quatro parte de zaschuna e toy lo megliore vino che se po avere uno barilo grosso e meti entro queste naranze e cusí in quarti e meti entro quantità de sale e tienlo sempre curato sí che no essa lo fiado; et è perfetto bono optimo.



LXXI. Sambugado zoè lacte con fior de sambuco.

Se tu voy fare sambugato, toy lacte de pecora che sia chiara, toy fiore de sambugo e metilo a moglio in quello late e lasalo a moglo azay, poi lo cola. Per una quarta de late vole XII ove e batille insieme, poi mitillo a bolire e vardalo dal fumo.

LXXII. Sambugado per dare in schudelli perfettissimo e vantazato.

Se tu voy fare sambugado per dare in scudelle per XII persone, toy una pentola de lacte vivo de pecora o di cavra e toy una libra riso e toy una libra e meza de lardo e toy iij onze del sugaro e toy lo fiore del sambugo ben maturo e toy lo lacte che tu ay ben colato e metilo a bolire, e quando ha bolito la prima cossa che tu meti dentro sia lo rixo pesto e la seconda lo fiore de sambugo e la tercia lo lardo struto e la quarta quantità de zucharo, e meti zafarano destemperato. Questa vivanda vole essere calda e spessa e dolze e saporosa del fiore.

LXXIII. Specie fine a tute cosse.

Toi una onza de pevere e una de cinamo e una de zenzevro e mezo quarto de garofali e uno quarto de zaferanno.

LXXIV. Specie dolce per assay cosse bone e fine.

Le meior specie dolze fine che tu fay se vuoi per lampreda in crosta e per altri boni pessi d'aque dolze che se faga in crosto e per fare bono brodetto e bon savore. Toi uno quarto de garofali e una onza de bon zenzevro e toy una onza de cinamo leto e toy arquanto folio e tute queste specie fay pestare insiema caxa como te piaxe, e se ne vo' fare piú, toy le cosse a questa medessima raxone et è meravigliosamente bona.

LXXV. Specie negre e forte per assay savore.

Specie negre e forte per fare savore; toy mezo quarto de garofali e do onze de pevere e toy arquanto pevere longo e do noce moscate e fa de tute specie.



LXXVI. Stuffà molto breve perfettissima.

Se tu voy fare stuffa molto breve, toy VI polastri e fay sofrigere in lardo, poy sema del lardo s'el ge n'è tropo; habij late de mandole destemperato cum agresta, habii zenzevro e taialo menuto, habii datali e taiali in quarto e dà colore a questa vivanda de zafarano e vole esser ben salà.

LXXVII. Spalle de castron implite.

Se tu voy fare spalle de castron plene do o quatro, toy le spalle del castron levate con tuti li gamboni e si toy do spalle per XX persone e iij per quaranta persone; s'el ge facesse per piú persone o per men, toy le cosse a questa medesma raxone. Toi quatro rete de castron e iiij milçe de castron e toy VI libre de lonze de porcho e uno grando figato de porcho e la soa reta e toy xx casi freschi li meiore che tu poy avere e toy xxxvj ova e toy . l . datali e una libra de uva passa e toy meza libra de zucharo e meza onza de cinamo e meza de zenzevro integro e mezo

quarto de garofali e fa fare meza libra de specie dolce fine ben calde e fa fare mezza libra de specie forte. Toy le spalle e mitige a lessare intriege e falle ben coxere ma non tanto che le osse se desparta; traile fuora e levane tuta la carne quanto piú pottete e batilla ben e metige arquanto petrosemolo e salvia e menta e persa, se ne poy avere e con questo batuto meti sale a batere e specie e uno caxo e lardo insalato o fresco ben batuto e ova tanto che bastano. Queste vole essere uno batuto per si. Tolli la lonza de porcho ben batuta e mitige con essa vi caxi freschi tuto grosso e mitige specie . d . (1) e forte e zafarano assay ben stemperato e ova tanto che bastene. Questo è uno altro batuto per si. Tolli lo figato del porcho lesso ben batuto e mitilo in lo mortaro e pestalo e mitige con esso una cepolla grossa a pestare e quantità de cumino e ova e caxo e dali specie assay. Questo batuto vole essere soldo e fane rafioli; toy le rete del porcho e voleno esser friti in lardo fresco e polverizage del zucharo. Questo è uno altro batuto per si. Toi smilze

(1) dolce.

ben lavate e ben rasse; l' una de queste milze impli d' ova e de caxo e de bone herbe si che sia verde, l' altre impli de caxo e d' ova e de lato e de tute le bone cosse che poy avere si che sia bianchi; lo terzo impli de caso, d' ova e de specie zafaranata sí che sia zalla e la quarta impli del batuto del castron che tu ay. Quando sono piene, tu te mitige a lessare sí che siano cocte. Quando sono cocte tagliane doy amorselli grossi de doa dete l' uno e li altri doy taglia a morselli de spana l' uno; questi voleno essere sofriti. Toy xl datali e una libra d' uva passa e toy meza libra de zucharo e meza in zenzevro intriego e mezo quarto de garofali, e fa fare meza libra de specie dolze fine e ben zalle e meza de specie forte. Quando sono polverizà in melu e fane a questa maniera tu voy.

LXXVIIII. Salamura de anguille optima.

Toy le anguille e metelle a rostire de soto una padella con aqua in la quale chaza tuto el grasso quando le se rostono; quando sono cocte toy specie forte e sale e si le miti in questa aqua e grasso e smenbra le anguille e miti entro questi salamora e si tu

voy meterge un pocho de vin cocto daràli sapore bono.

LXXIX. Savore a çiascuna carne.

A ffare savore ditto gratonato a ogni carne o senza carne, toy ove batute e late de mandole, poco agresta: altri li mete pane e aqua rosa e brodo e distempera ogni cossa insema e specie dolze e fay bolire ogni cossa insieme e mitili un poco de zafarano o di rassa di bote e serà spesso.

LXXX. Savore de pesse.

Se tu voy fare pesse a savore che se chiama a sabeto, frizelli in bono olio, toy uva passa e maxenala con l'agresta e con aceto e toy cepola e lessala e batila con cotello poy frigilla con quello savore e mitige specie che non habia zafarano e mitigi galanga asai e fai che seano acetoxi non tropo.

LXXXI. Salza verde a capreto e ad altre carne alesse.

Toy petrosemolo e zenzevro e garofali e fiore de canella e un poco de sale e pista

ogni cossa inseme e distempera con bono aceto; fay che sia temperato e non vole stare che se guasta.

LXXXII. Salsa bona a carne de castron o de capreto.

La meiore salsa che fare se pò a questa carne alesse o rosto. Toy de la carne magra ben cocta e ben batuta e pesta in lo mortaro cum arquante cime de petrosemolo e menta e salvia e rosmarino e altre bone herbe che tu poi avere e maxenale con questa carne e mitige cenamo e garofali e pever e distempera questa salsa con el piú fino aceto che tu ay.

LXXXIII. Savore de ruga overo Rochetta.

Toy la semenza de la ruchetta e mandole e ove cocti e zucharo e zenzevro e noce moschate e cenamo e masena ogni cossa insema e distempera con bono aceto ed è bono a ogni carne optimo.

LXXXIV. Savore tartaresco perfettissimo.

Toy l' aglo mondo e choxi in aqua, toy mandole e cenamo e zenzebro e garofali e zu-

charo e rossi d' ovi cocti e masena ogni cossa inseme e distempera con aceto. Questo è bon savore a porchetta rosta ad altra carne.

LXXXV. Savore a carne alessa overo arosto.

Se tu voy fare salomòno toy la semenza del aneso e mandole monde e zenzevro e noce moschate e zucharo e masena ogni cossa insieme e distempera con aceto e questo è bono savore a carne de castrado alessa overo arosto.

LXXXVI. Savore confetto, etc.

A ffare savore confetto toy pan e rostillo e mitilo a moglo in aceto; toy garofali e melegete, zenzevro, cenamo, noce moschate e gardanino e zucharo e masena ogni cossa inseme e distempera con axèo e bona agresta ed è fato.

LXXXVII. Savore de gambari.

Çadelo, zoè el savore de gamberi. Toy li gambari e lessali e trane fuora le code monde

poy pestalli tuto l'altı. e mitige un poco d'aqua, poy lo colla. Toy un pocho de herbe bone e toy rossi de ovi e mandole overo molena de pane e pista ben in mortaro e distempera con agresta; mitige uno pocho d'aqua sí che non sia acetoso e mitige specie dolze e forte e olio, fiçili code e mitili in quello savore che ty ay fato e fa bolire quando te pare.

LXXXVIII. Salsa sarasinesca.

Se tu voy fare salza sarasinescha toy mandolle, uva passa, zenzevro, cenamo e garofalli e melegette, gardamono, galanga e noce moscate; masena ogni cossa inseme e distempera con agresta; questo è bon savore.

LXXXIX. Savore a tute carne grossa.

Se tu voy fare bono grassato, toy la carne e fala lessare, poy toy lo petrosemolo e frigillo in onto de porcho, po' toy la carne in pezolle pisenine e frigella ben con quello petrosemolo, po' toy late de mandole e rossi de ovi e zafarano e agresta e specie dolci e

bati insieme e meti sovra quella carne e questo è bono a ogni altra carne.

XC. Salsa a ziaschaduna carne.

Toy lo fiore del fenochio non serato, po' toy un rosso d'ovo duro bene e toy rosmarino e masenali con quello fiore e distempera ogni cossa inseme e sarà bono.

XCI. Savore camelino optimo.

A ffare savore camelino optimo, toy mandole monde e masenale e colali, toy uva passa e canella e garof. e un pocho de molena de pan e masena ogni cossa in seme e distempera con agresta ed è fato.

XCII. Sartramone overo savore d'ogni carne.

A fare bon sartramone in carne overo in pesse, toy la cepola e lessala, poy le frizi in onto de porcho, po' toy ove ben sbatute e mitige specie dolze e forte e zafarano e garof. e fay che sia spesso; questo è bon savore d'ogni carne.

XCIII. Salviata.

Toy la salvia e pistala in mortaro e trane fuora el sugo; habi ove e sbatille ben con quello sugo e se tu voy meteli formazo, po' habij un lavezo o pignata cum assay onto colato e ponlo su la braxa e po' getta lo batuto dentro e mescola ben spesso infina che se choxe ed è perfettissima bona.

XCIV. Torta de pesse.

Toy tre tenche grosse o una anguilla grossa e tri onze de datali fini e meza libra d'uva passa e ij onze de pignoli mondi e ij onze de specie dolze e forte avantazate; torà la thenca ben lavate e schaiate e fese per schena e torè zuxo le polpe tute e torè queste polpe crude e pestale, e pesta alquante foglie de petrosemolo e de mazorana e olio fino e de le specie ben morbide e de questo pieno farane salsizie longi como rafioli e friti in olio e assai bolito e toray le tenche che sono rimaze e metile a lessare con alquanto petrosemolo e quando serano ben cocte pestarale

tute salvo la testa e mitige specie e olio e pestale siego e [de] questo pieno fane rafioli picholi con pasta sotile fali frizere in l'olio e polverizali de specie; questa torta se vole chuoxere in una fersora.

XCV. Torta de herbe.

Se tu voy fare torta de herbe per xii persone, toi vi cassi grandi e toy granda quantità de herbe zoè blede, petrosemolo, spinaze, menta, e do libre de lardo salato e octo ova; toy queste herbe ben necte e ben batute e ben spremute del sugo, toy il caxo e trialo con herbe bene grosso taglato e toy lo lardo che tu ay ben batuto al piú che tu poy e toy l'ova che tu ay e mescola queste cosse insema e miti dentro do croste in el testo e fay zalla la crosta de sovra questa torta molto vole essere grasso e assay caxo e molte herbe e voy essere voa e se voy per men persone, toy le cosse a questa mesura.

XCVI. Torteleti de enula, etc.

Se tu voy fare torteleti de enula con brodo, toy caponi o tuo' de la carne del bo per xii

persone, toy iij libre de lonza de porcho e toy tri cassi passi fini e toy tri onze de specie fine e dolze e forte mesedate e ben zalle e toy do derate d'enulla e toy xx ova e toy la lonxa del porcho e mitila a lessare con essa la enola ben monda, e quando è ben cocta bati la lonza la enulla insieme e no metere tuta la enola. Toy lo caxo che tu ay e pestalo con la lonza e mitige le specie e l'ova dentro tanto che baste e fa che non sapia tropo de enola e mena insieme ogni cossa e fay batuto e po fay i tortelli pizenini in fogli de pasta zalla. Questi tortelli volle essere ben zali e potenti de specie.

XCVII. Torta de gambari vantagiata.

Toy li gambari alessi e trane le polpe delle code e toy arquante herbe bone e bati ben e miti con questo batuto brodo de mandole e specie fine e uva passa e de questo batuto fay torta sutille entro do croste e de sopra vuole essere potente de specie dolze e de uva passa e dentro vole essere ben zalla.

XCVIII. Torta de fongi bona e perfettissima.

Se tu voy fare torta de fongi colà, toy li fongi intriegi mondi ben lavati, fane morseli grande e premi ben fuora l'acqua e toy lardo insalato distruto e ben colato e mitili al sofrigere con esso li fongi e alquanta aqua che non se ardesseno e quando sono apresso cocti, trali fuora in uno catino e mitigi con essi quantità di caxo e de ova e meti questo batuto in uno testo con una crosta molto sutille la qualle forte molto vole essere sotille e zalla e ponderosa de specie e assay fongi e puocho e ova e falla coxere bene.

XCIX. Torta sambugata, etc.

Torta sambugata per xij persone. Toy una grande pignata de late apresso e toy do libre de lonza frescha e toy xij ova e tre onze de zucharo e toy lo fiore del sambugo maturo e toy lo late ben scolato de l'aqua e toy l'ova che tu ay el zucharo e toy lo songiazo overo onto struto e toy fiore de sam-

bugo e meseda queste cosse insieme e meti in la crosta e questa torta vole essere grassa e dolza ed è bona.

C. Torta in balconata per dodeze persone.

Toy farina più biancha che tu poy avere in quantità de tre libre o toy do onze de zucharo e toy una libra de mandole e xxxvj noce bone e meza libra de uva passa e xxv datali e mezo quarto de garofali e toy bona quantità de late de mandole, toy la farina che tu ay destruta con aqua sì che sia ben spesso e toy la padella e onzella ben de olio e de questa farina fassi crosta ad una polverizata de zucaro e delle dite specie, e toy le noce possa li datali minuzati e l' uva passa ben lavata e garofali russi e tute queste croste su chaschauna la suva parte e poni crosta sopra tute queste cose e sì che sia torta.

CI. Torta de faro, etc.

A ffare torta de faro per xij persone, toy do libre de faro e do libre de lardo e una quarta de late de piegora o de capra, e toy

sey cassi freschi e toy x ova e toy el faro ben menuto e ben lavato e metilo a bolire in aqua; quando è ben bolito, scolane forte l'aqua sí che si scrovi e rompa; quando è ben roto, toy el lardo ben batuto al piú che tu poy; toy lo casso ben pesto e lo late che tu ay e le dite ove e meseda queste cosse in piena e meti in fra doe croste in uno testo caldo. Questa torta vole essere ben grassa ed è bona.

CII. Torta de schalogne o de cepolle, etc.

Se tu voy fare torta de queste do cosse, toy quale tu voy e fay ben allessare. Pone prima l'aqua fuora ben con stamegna e po' le bati finalmente e toy lardo fino e batillo bene; toy l'ova e caxo frescho e zafarano e bati insiema e fay la torta.

CIII. Torta de caxo e ova senza lardo.

Toy lo caso e taialo menudo como dadi e mitilo in uno catino con l'ova e asai botiro de chasi o freschi o grassi senza lardo e miti specie e fa le croste sotille e fay la torta.



CIV. Torta communa e bona, etc.

Toy la panza del porcho fala alessare e pestala po' ben, po' la meti in uno chatino e po' formazo fresco e menal ben inseme e metili specie dolze e forte e pignoli mondi e uva passa e zafarano e distempera con ova. Per iij libre de carne vole cinque de caxo.

CV. Torta d'agli, etc.

Toy li agli e mondali e lessali; quando sono cocti metili a moglio in aqua freda e poy pistali e metili zafarano e formazo assay che sia fresco e lardo batuto e specie dolze e forte e distempera con ova e mitili ova passa e poy fay la torta.

CVI. Torta de late.

Toy lo formazo e gratillo e toy ove e specie e herbe bone e disbati cum le ove e distempera con lo late e fay la crosta como è ditto de sopra.

CVII. Torta de zuche seche.

Toy le zuche e fale alessare, poy le pesta ben lardo, po' miti in uno catino; poy toy tre cotanto formazo e pever e zafarano e fa pastume e distempera con ova e fa la torta.

CVIII. Torta de faxolli freschi.

Toli li faxoli e fali coxere con la panza del porcho, poy pesta li faxoli in mortaro e la panza con cortello, poy mitige le meiore specie che poy avere e mitige tanto formazo che sia la mità o almen el terzo del altro batuto, e mitige lardo vechio e fay la torta ed è perfettissima.

CIX. Torta de fave fresche optima bona.

Torta di Re Manfredo da fava frescha. Toy la fava e mondala, poy la coxe in bono lacte, poy la colla, poy toy panza de porcho cocta e batilla con cortello, e poy miti la fava e la carne insieme, toy le specie dolze e forte e zafarano e meti in catino e mitili de bon

formazo fresco e fa el pastume, e poy fay la torta e mitige a quella lessadura entro el pastume, e poy miti per mezo e di sopra fette de formazo dòlce e grasso, etc.

CX. Torta francescha bona e optima.

Toy la carne del porcho de la cossa che sia magra e grassa e pestala ben con cortello e mitige specie dolce e forte e distempera con ova e fa la torta, e mitige de zafarano de sopra e fala ben coxere.

CXI. Torta manfreda bona e vantagiata.

Toy ventre e figatelii de polli e toy panza de porcho e pesta insiema con coltello, poy mitige pever; habii uno lavezo e fali frizer, poy tray fuora, faili arefredare, poy mitige ova e fay la crosta, poy mitila in la padella e faila coxere adassio.

CXII. Torta parmesana bona.

Torta parmesana per xxv persone. Toy octo libre lonza de porcho e toy xij casi freschi

e toy vi caxi passi e xxvj e meza libra de specie dolze e vi polastri e quatro caponi, e toy la lonza del porco, alessala bene e quando l'è cocta batilla e batilla con essa quantità de menta e de petrosemolo; e toy vj caxi freschi e xxiiij ova de quelle che tu ay e lardo insalato tanto che basta e ben batuto, e specie e zafarano assai e de queste cosse fa un bon batuto e ben zallo. E tolli do caxi freschi e biancho d'ova e pestalo e fane rafioli bianche infina a viiij con croste de pasta, e toy do caxi freschi e uno passo e menta e petrosemolo e pesta insieme e fane xij rafioli verdi. Toy iiij caxi e fane belle fette per traverso e toy li polli e smenbrali e fay de uno menbro doy e mitilli a friger in lardo insalato e ben distruto e ben collato e specie dentro a sofriger e anchora . l . datalli bene festugati de cinamo e de zenzevro e garofalli e miti questi rafioli a lessare in aqua; quando sono trati fuora polverizialli de specie dolze, o miti dentro a solo e poni crosta di sopra. Questa torta vole essere zalla e ben grassa de lardo e ponderossa de specie, e posse fare per più o per meno persone e

se tu la fa in testo de ramo, la vole pocho foco; in testo de terra ge volo assai foco.

CXIII. Torta ungaresca per xii persone.

Toy uno capone ben grasso e toy uno lombolo de porco grande e do cepole grosse e meza libra de specie dolze e fine e toy tre libre d'onto fresco che non sia salato e toy tanta farina che sia tre pani, la megliore, che tu poy avere; e toy lo caponi e 'l lombolo del porco [e] fane morselletti e de le do cepole fane morselletti e meti queste cosse a sofriger in lo songiazo fresco [in] quantità; e de le dite dolze e zafarano assay e un poco de sala; e quando è ben sofrito mitige un bichiero d'aqua ch'el se cocha senza compimento, e toli la farina e destruta con aqua fresca insalata con un pocho de salina e menala molto forte, e quando è ben menato, toy uno testo de ramo ben stagnato e onzilo ben de questo lardo fresco che tu ay. Toy la pasta e menala e sotiliala con una mescola e fala sotille, e siate due a traer sotille a foglio con lardo e fane infina a xviij fogli, et postea toy questo batuto de capon e de

altre cosse fane uno solo suso questa metà, e poni altre tante fogle sopra questo solo ben inaffiato ziaschuno pe si di lardo e fa una crosta de sopra per vardia. Questa torta vole poco foco de sotto e bon foco di sopra, e poy fare per piú, o per men, toiando le cosse a questa mesura.

CXIV. Torta de Romania.

A ffare torta de Romania per xij persone, togli vi polastri e 4 caxi freschi o passi e xij ova e xxx datali e una libra de uva passa e una de sosina e meza onza de cinamo intriego e meza onza de zenzevro e mezo quarto di garofalli e mezo de zafarano e do onze de pignoli mondi e quatro onze de specie dolze ben zalle; toy questi polastri ben lavati e smenbrati e mitili a sofrigere in lardo distruto e colato e la prima volta che tu li meti con li polastri sea specie dolze, e toy lo caxo fresco che tu ay e fa rafioli quanti ne pol ensier e lessali in aqua. Quando sono cocti polverizage de spesie fine e quando li polastri sono sofriti assay mitige uno meiole d'aqua, e quando sono apresso cocti, metige uno

caxo strito e colato e viij rossi d'ova e cinamo e zenzevro rosso; toy garofalli e pignoli mondi e uva passa bene lavate e di specie e zafarano assay e guarda queste cosse del tropo foco tanto che siano ben cocte e mitige de la crosta sutille in lo testo, e meti queste cosse dentro e rafioli e ogni cossa dentro a solo; e poni una crosta de sopra sotille e ben zalo. Questa torta vuol poco foco e sono a coxere may le croste a incorporare lo batuto, etc.

CXV. Tortelli a modo de fritelle bianche per quaressema bone.

A ffare tortelli bianchi per xij persone, toy una libra de mandole e una quarta de nociuole e de noxe, e togli meza libra de zucharo e toy le mandole ben monde e le nociuole ben monde e pestala insema e mitige arquanto zucharo a pestare, e de questo batuto fai le fritelle e falle picole. Togli farina e zafarano e tridalla con aqua e fay che sia molle e zalla e involzi entro li tortelli e frizili in bono olio e polverizage del zucharo e dali dreto le altre vivande.

CXVI. Tortelli a modo de fritelle bianche per quaressema bone e perfettissime.

Toy quantità de bone zuche ben lesse, toy mandole ben monde e peste e in quantità de bone herbe ben peste e in quantità de bono olio e de specie e de queste cosse fa batuto e fa tortelli pizolli e frizelli in olio e polverizage de zucharo ed è fato.

CXVII. Tredura.

A ffare tredura, toy lo biancho delli porri e mitilo a lessare intriego e poy li batte con coltello ben trito; poy lo frizi con lo grasso della carne che tu coxi; toy pan e gratillo e mitilo a moglo in acqua calda; toy una peza de carne e bati lo pan e la carne con coltello, poy to ove batute e zafarano assay el bati in sema e miti su quelli porri friti cum specie assay e serà bon.

CXVIII. Vivanda da fare bon stomacho.

Toy pome codogne e lessale e mondale e pestalle, e toy late de mandole e distempera



queste codogne e miti a coxere; quando è cocto mitige specie dolze poche e zucharo assay.

CXIX. Vivanda ditta limonia.

A ffare questa vivanda per xii persone, toy vj polastri grassi, sey caponzelli e tre onze de specie fine e tre de mandole e tre de zucharo fino e xxv datali e toy xij ananze che siano ben sugossi e meza libra de prugnolli e toy li pulli che tu ay e miti a lessare; quando sono cocti toy una libra de lardo destructo ben colato e miti a sofrizer li pulli e quando sono sofriti questa cossa polveriza delle ditte specie e del zucharo e le mandole che tu ay bene lavate e macenate e ben distemperate con lo brodo de li caponi che sia magro bene colata e miti questo late a bolire in una pignata per si. Innanzi che bolla mitige de le ditte specie quantitade e poy mitige le prugnole ben lavate e poy miti datali ben lavati, o fay do parte de l'uno, e poy meti zafarano distemperato. Quando è bolita questa vivanda, meti entro li caponi e le naranze, e spessa ponderossa de specie

e dolze de zucharo; dà gli caponi per taiero e lo savor per scutelle.

CXX. Vino cocto.

A ffare vino cocto, toy vino vermeglo el piú fino che tu poy avere e bono miele; mitilo a bolire insieme e alquanto fiore de canella, e bolia tanto ch' el torne el terzo e per iiij bichier de vino vole essere uno pien de melle.

CXXI. Zuche.

A ffare bone zuche, toy le monete seche e fale lessare ben in olio non tropo; toy mandole monde e masenale e metelli entro le zuche e fay le bianche, o vole zalle e meti uva passa dentro.

CXXII. Polastri afenochiati vantazati.

Polastri afenochiati per xij persone. Toy xij polastri e vj caponzelli a modo de polastri intrigi, toli polastri e sofrizelli in lardo ben destruto e bene colato e toli barbe zoè

radice de fenochio e de petrosemolo ben lavate e fa sofrizer con li polastri e tre onze de specie fine e miti de le ditte specie a sofrizere con li polastri e quando sono ben sofriti trane fuora de lardo in quantità; s' el ge n'è tropo e metige aqua et aceto tanto che istagan soto. Quando sono cocti, toy torla d' ova xviij e togli li figatelli loro ben pisti e specie de zafarano, quantitade de agresta e de aceto e tray fuora li barbe cocti; tuoy li pulli e getalli via e meti suso questa a bolire. Questa vivanda vole essere zalla e potente de specie e vole avere savore de fenochio e meti li polli per taiero, el savore per scutelle.

CXXIII. Polastri afenochiati per uno altro modo.

Toy li polastri e smenbrali e fali bolire e non tropo e frizelli in lardo; toy mandole, fiore de fenochio e masena ogni cossa in sema e distempera con la lessadura de li polastri e poy dali per scutelle e metili specie dol[ze].

CXXIV. Pollastri assabecho molto buoni.

Toy li polastri e fali lessare e partili per mezo e frizi in lardo, toy uva passa e masenala con l'agresta e aceto e del brodo de li polastrij toy cepola e lessala e batilla, poy frizella con quello sapore e mitili specie che non habia zafarano e mitili galanga assay e fay che sia acetosa non tropo.

CXXV. A ffare cervellade bressane.

Toy libre xxv de carne de porcho in la qual non ge sia collo né lombo in gambelli, ma sia de le polpe delle cosse, overo de le spalle, overo altre libre xx e libre v del grasso ch'è a pè de le cosse piú o meno, secondo tu le voy servare, e batilla ben trida col coltello, poy abi onze xv de formazo di candia e onze xv de sale de sardegna overo libre do de sale da chioza e onze vj de pever roso e fa ch' el sale e formaio sian ben trito e incorporato questo batuto insieme. Tuò budelli e lassali stare dì 2 di saxone e quanto piú è fredo e tempo chiaro tanto è meglo, poy meti al fumo, altri meti nel ba-



tuto del zafarano e specie, ma quanto piú tanto melglo con suoa raxone.

CXXVI. Torta lavagnexe per xii persone.

Tuò sie polastri e vj formazi freschi o passi e xviij ove e ij libre de lardo e uno pocho de zafarano e una bona quantità de petrosemolo e un pocho de menta e un pocho de salvia e torà i polastri e mitili a lessare tanto che sia ben cocti e smenbrali, e torà el formazo ben lavato e pesto grosso, e tora el lardo che tu ay ben pesso quanto tu poy, e torà le ove e metili in questo pieno tanto ch' el non sia né tropo duro, né tropo molo e torà el safarano e distemperalo e mitilo in lo pieno e può miti ogni chossa in fra do paste e mitili a coxere in la fersora e fa la torta, e faza la crosta verde delle ditte herbe molto grassa senza specie ed è bona optimo e perfettissima, etc.

CXXVII. A chonfetare mandole fresche e persiche fresche e noce fresche vogleno essere zovenette, né dure, né tenere, etc.

Toy le ditte e mondale e forale, le noce vol sie buxi e le persiche sie, le mandole quatro.

Vol essere messe in l' aqua e ogni dì muta l' aqua parechie fiade tanto sia dolze, poy bolila in aqua; le noce vol bolire mez' ora el persicho e la mandola quando chomenza a intenerire bolirà mezo quarto d' ora, poi li meti a ssugare a l' onbra e al vento en uno canestro o suso uno gradizo per tre iorni: le persiche e le mandole per dui dí poi l' impi per i buxi de garofalli, de canella, de zenzevro; poy fa bolire in mele per ispasio de 6 patrenostre, poy le chava de quello mele e bolile in un altro mele tanto ch' el mele sia coto; poy sopra el mele miti spesie, fine e miti in uno albarello al sole per ispassio de quindeçe iorni ben chiusse. Le persiche vole essere fatte al ditto modo salvo che le vole bolire in lo primo melle tanto ch' el siano cocto; non bisognia che sia scambiato. Abi amente che le mandole non vol passare mezo aprile in lochi chaldi, però che la suoa schorsia doventa tropo dura.

CXXVIII. A FFARE BOZOLATI DA MONEGE.

Toy ove sbatute molto bene e un pocho de sale, tuo' tante ova quanto tu voy e con



questa fior de farina che tu voy fane i diti, o impasta chon queste ove batute senza altra aqua. Se tu voy del mele, per ogni dexe ove vol un bon chosselier de mele, se tu ne vole col zucharo per ogni diexe ove vole un' onza da zucharo. Voleno essere molto domati e fati subitamente e abi a mente che i voleno esser cocti subito, perché non pigliesse vento, né sole, che subito se guastano. Vole essere cocto chon el testo che non foge i bozoladi; cossí com' tu i va coxendo chosí e chossí i va fazendo e guarda la terra non fosse onta; fala ben netta, se la fosse onta.

CXXIX. A CHONFETTARE ZUCHE PER DUI MODI.

Toy la zucha duretta e suoi e mondali e fai dui pezi e bolile in aqua tanto che sia teneri. Abbia . 9 . vasi vedriati e trala tuta nel primo vaso e va la tramutando subito nel secondo, po' nel terzo, po' nel quarto, fina a li 9 vasi tanta che la zucha romagna ben freda per quel aqua, poy la suga al vento e al aiere senza sole per 3 iorni. Tola poy fala bolire un poco in mele, trala de quelle mele e mitila in l' altro mele sia chocto. Se tu le

volesse fare piú diligate, meti del zucharo a bolire con el mele, abi a mente quando serà fate le ditte zuche, zoè cocte, mitili in uno catino vedriato e lassela a l'aiere fina ch' è aretrato tuto quello mele e si po' la riponi dove ti piace, starà forza iorni quindize a tira' el mele; guardale del sole. Item se voy fare la per questo altro modo, miteli in vaso e ogni iorni li getta aqua bolente adosso e ogni dí li schambia l'aqua octo iorni; po' la fa bolire tanto che la cominza a tenerire e fala al modo de l'altre, azetto no la metere in l'aqua freda con chi nove catinelli.

CXXX. A FFARE RANCIATA BONA E DELICATA.

Toy la schorza del ranzo e fane quelli pezi che tu vole e curali ben dentro, miti a mole per 15 zorni poy le lessa in aqua tanto che sia tenere, lasale sugare per tri zorni, poy lo miti in lo mele che tu la voi bolire per tri zorni, poi la fa bolire un pocho e chambia poy quello mele e miti l'altro chon le spezie; ma prima le specie siano messe dentro sia spumato lo mele, bolla tanto che 'l mele sia ben cocto, poy la lassa alquanti zorni a l'aiere senza sole.

CXXXI. A ffare la ranziata batuta per altro modo.

Fa chomo tu fa quella di sopra, azetto che non se muta el mele e vole essere molto ben batuto con uno coltello, poy coto in el mele e abi a mente che la vole essere cocta tanta che lo mele sia quasio duro e vole pocho focho e temperato e sia cocto insieme con lo mele ed è fata.

CXXXII. Confetti de melle apio o de pome paradiso se le voy fare subito chomo è gratate le poy fare come ti pare.

Toy la mella e mondala, poy la grata; varda che non vada le granelle dentro la gratitura e lassala sugare per dui iorni. El sucho che fa la mella lassalo pur con la mella; passa le pome gratate e per ogni tri libre de pome meti libre tri de mele e lassale stare dui zorni le pome chomo el mele; poy fale bolire sempre menandole con speçie tanto che le mele sia cocte, abi a mente le spezie voleno essere messe quando l'è quasi · cocto el con-

fetto, cossí quelle de chodogni. Poy la distendi suso una tavola o suso una pietra bagnata e fay a modo di foio grosso men de mezzo dido; poy lassala refredare e fane a modo de schachieri in pezetti picholi e reponile in una schatolla con foie de laurano de sotto e poy de sopra dall' altra mano va metando foie de suolo in suolo; e se voi mettere spezie tra foio e foio serà molto bono. Agi a mente ch' el vol per lo men bolire una hora grossa e forsi dui sempre menandole bene e guardale dal fumo.

CXXXIII. A FFARE CODOGNIATO BONO VANTAGIATO.

Toy le codogne e mondale e lessale in aqua tanto chote che se desfazeno; piglia uno bacino forado o la gratachasa, e gratali tanto fina che tu tragi tuto el buono, e guarda ch' el non ge vada le granelle dentro el gratato. Salva per 3 iorni al aiere questo gratato inanzi che tu li meti in lo mele, poi per ogni libra de codogni gratati vol essere libre 3 de mele. Fa bolire tanto inseme quanto ch' el mele sia cocto e spezie fine e se tu la vole

per li amaladi, metili a bolire un pocho de zucharo, per libre 3 de chodognato vol essere onze vj de zucharo in cambio de specie. Quando sia choto distendilo suso una tavola bagnata chon l' aqua frescha, e fala a modo de foie de pasta grosi mancho de mezo dido, e fane a modo de schachi e mitili in uno albarello con spezie e con aloro: zoè quella che non è per i malati vole bolire duo hore presso fino ch' è cocto sempre menando. Questo chodogniato vole coxendolo senpre esser ben menato con uno baston spachato, etc. Expliciunt.

CXXXIV. A ffare una sana e bona vivanda de iola.

Toy tanta iola quanto un ovo de grandezza e doa tanto panza de porcho e fa ben coxere la panza e pestala ben con lo coltello e poy in el mortaro. Altresí el similo fa de la iola chosí cocta e pestà. Tuo' de bon formaio e ove 6 o 7 e fa un pastume e meti a desfrizere in la padella con de l' onto e farà una bona sana vivanda, e se tu ge metisti un chavo de late seria vivanda da im-

peratore, se tu non podise avere panza de porcho frescha, tuo' zervelle de vedello, o de boi, che sono bone e abi a mente che la vivanda vole essere [de] speçie fine; el zucharo non la guasta, etc.

CXXXV. Vivanda bona.

Toi farina, ove, formaço e gratalo: toi spesie e pista in mortaro: poi fa con le mano a modo de graffi longi un dito: poi li chusi lesi: e sopra le scutelle polvereça de spetie e de caso: e dale chalde: E se le voi fare.... (1)

(1) Quest'ultima ricetta, di cui manca la fine, è scritta d'altra mano e con altro inchiostro.



NOTE

DICHIARATIVE DI ALCUNE VOCI E FORME DIALETTALI. (1)

ACQUA ROSA (LII, 28), cioè *acqua rosata*. Nel cod. leggesi: *aqua rossa*.

ADASSIO, e ADASIO (LXIV, 36; CXI, 57) = *adagio*.

AFENOCHIATI (CXXII, 64). *Pollastri afinocchiati* (ed. Morpurgo, p. 27); *infinocchiati* (ed. Guerrini, p. 45).

AMBROYNO e AMBROSINO (II, IV). *Ambrogino di polli*, nel testo ed. dal Guerrini (p. 20). È un agrodolce, e se ne trovano molte ricette. *Mandole ambrosine* diconsi le mandorle dolci.

AMIDUNI (I). Nel testo dello Zambrini leggesi (p. 44) *amido non mondo;* ma tale lezione sembra errata all'editore che propone di correggere: *amidon mondo*, ravvicinando questa parola allo spagnuolo: *amydon*.

(1) I numeri romani indicano i capitoli del testo; i numeri arabi le pagine. Molte di queste annotazioni debbo alla cortesia ed erudizione del cav. Olindo Guerrini, appassionato ed intelligentissimo cultore di questi studî, cui piacemi attestare la più viva gratitudine.

ANANZE (XXXI, 17) = *innanzi, prima.*

APPRESSO (XCIX, 52) = *appreso, rappreso.*

APRES CHE (XXXVI, 20) = *quasi.*

AXÈO (XXX, 16; XXXII; 18; LXXXVI, 46) = *aceto.* Venezianismo vivo.

AZETTO CHE (CXXXI, 71) = *eccetto che.*

BLIDE (XXXVI, 20) = *biete.* Lo stesso che *bietole.*

BOGIENTE (XLII, 23) = *bollente.*

BOZOLADI (CXXVIII, 69) = *bozolai.* Pasta Veneziana.

BRAMAGERE (IV, 3) = *Blasmangiere* (ed. Morpurgo, p. 17); *Blasmangeri* (ed. Guerrini, cap. I, p. 19); *Blanmangieri* (ed. Zambrini, p. 46) e s'avvicina di più al francese; *Blancmanger* — *bianco mangiare.* Vivanda a base di latte di mandorle.

BRAXA (III, 2; XII, 8) = *brace, bracia.*

BRODETO DE OVI SCHIETO (XII, 8). I Veneziani lo fanno tale e quale e lo chiamano ancora così; salvo che mettono succo di limone, invece del *vergiuso* ossia *agresto.*

BROGNÒLE (IV, 3) = *prugnuole,* o *prugne secche. Brognòlo* nel dialetto veneto.

BUXI (CXXVII, 67) [Ven.] = *buchi.*

CAMELINO (IX, 6; CXI, 48). Cfr. DU CANGE. *Glossarium* (II, 45): Quiconques s'entremettra de faire sausse appellée cameline, que il la face de bonne cannelle, de bon gingembre, de bons



cloux de girofle, etc. *Salsa cammellina* (ed. Morpurgo, p. 25; ed. Guerrini, p. 15 cap. LXIIIJ). *Bordetto*, o *brodetto camellin* (ed. Guerrini, p. 17).

CAXI, CASSI (LXV, 36; XCV, 50; CI, 54; CIII, 54; CIV, 55) = *formaggi*.

CENAMO (XXXI, 16; XXXII, 17) nome antico del cinnamomo o cannella. *Cennamo* (ed. Guerrini, p. 20). *Cenamo* e *Cemanata* (ed. Zambrini, p. 42).

CENGIÀRO (XIV, 8) = *cignale*. *Porco cengiàl* o *cenghial* nel dialetto veneto.

CHOSSELIER (CXXVIII, 69) = *cuseliero, cucchiajo*.

CISAME (XXIII, 13; LXVI, 36). È una specie di agrodolce. Cfr. ed. Guerrini (p. 40), ed. Morpurgo (cap. 48, p. 25).

CITA (IV, 3). Il pensiero ricorre a *cista;* ma quì è senza dubbio una padella o un tegame.

CIVIRO, CIVERO (XIV, 8, XV, 9, XVIII, 11). È vivanda di cui resta il ricordo nel *civet* francese, che il Littré così definisce: Ragoût de lièvre, dans lequel il entre beaucoup de cives et d'oignons.

COXERE, CHOSERE, CHUOXERE (III, 2; IV, 3; XX, 12; LXVIII, 37; CX, 57; CXVII, 62) = *cuocere*.

DÀTALO, e DÀTOLO (LXXVI, 41; XCIV, 49; CXII, 58) [Ven.] = *dattero*.

DESFRIZERE (CXXXIV, 73) = *friggere*.

ELAPO (XLVII, 26) = *bianco dell' uovo.*

ENOLA ed ENULA (XXXVII, 20). Sorta di pianta detta corrottamente *ella* e *lilla*, ovvero: *enula campana*, e dai botanici anche: *elenio*. Da *enola* deriva: *enolata*, o *lenolata*.

ENSIER (CXIV, 60) = *ensir*, o *insir* [Ven.], cioè: *uscire.*

ENTRIEGO, INTREGO, INTRIEGO [Ven.] (IV, 3; LIII, 28; CXIV, 60) = *integro*, *intero*. Cfr. Zambrini (p. 26, lin. 15).

FAXOLI, e FASOLI [Ven.] (CVIII, 56) = *fagiuoli.*

FERSÒRA [Ven.] (XCIV, 50 = *padella da friggere.*

FESTUGARE (CXII, 58) = *lardellare*. Anche nel testo ed. dal Morpurgo (p. 28) si ha: *lavati e festugati.*

FOGO [Ven.] (V, 4) = *fuoco.*

FOIE (CXXXII, 72) = *fogie* [Ven.], *foglie.*

FOLIO (LXXIV, 40). È il *Malabathrum*, alloro indiano aromatico. V. DU CANGE, *Glossarium* (IV, 539) alla voce: *folia.*

FORMÀZO (CXXV, 66; CXXVI, 67) [Ven.] e FORMAIO = *formaggio.*

FORMENTRA (XXIV, 13) come *amidòno* è vivanda che ha nome dal suo principale ingrediente.

GALANGA (CXXIV, 66; LXXX, 44) Sorta di radice aromatica chinese.

GAMBELLI (CXXV, 66) = *zampe di porco.*



GARDANINO (XXXII, 17) = *cardamomo.*

GILLO, ZILLO, ZELLO, e ÇELO (XXXI, 17) = *gelo, gelatina;* cioè brodo denso come congelato.

GRADIZO (CXXVII, 68) = *graticcio.*

GRATACÀSA (CXXXIII, 72) [Ven.] Dal corrotto latino de' bassi tempi: *gratacaseum* = *grattugia.*

IMPINIR (XLVII, LXXVII) [Ven.] = *riempire, empiere.* In questo testo si hanno le forme verbali: IMPLILI = *riempili;* IMPIENE = *riempine;* INPI = *riempi;* IMPLITO = *riempiuto; ripieno.*

INSIEMBRE, INSEMBRE (II, 2; IX, 6; XXXII, 18) = *insieme.* INSEMBREMENTE (XXXIII, 18) = *insiememente.* INSEMA (XXIII, 13) = *insieme.*

ISPASIO (CXXVII, 68) = *spazio.*

LAURANO (XXXIII, 18) = *lauro, alloro.*

LAVAGNEXE (TORTA) (CXXVI, 67). *Torta lavagnese* (ed. Morpurgo, p. 15, cap. XVIII).

LAVEZO (XCIII, 49; CXI, 57) = *laveggio,* catino.

LESAÙRA, ALESSAÙRA, LESSADÙRA (XLVI, 25; CIV, 57) = *lessatura, allessatura,* cioè *brodo.*

LETO (LXXIV, 40), forse: *eletto, scelto.*

LÉVATO (XL, 21) = *lievito.*

LIMÌA, cioè LUMÌA e LOMÌA (XLIV, 23) = *arancio agro.*

LIMONÌA. *Lomonìa d' un cappone* (il testo ed. dal Guerrini, p. 23); *limonìa di polli* (ed. Zambrini, p. 44); *lumonìa* (ed. Morpurgo, cap. XIII, p. 11).

LIVORE (XVI, 9) = *lepre.*

LOMBOLO (CXIII, 59) = *lombo.*

LONZE (DA) (IXI, 34) = *Da lungi.*

MASENAR, MAXENAR [Ven.] (LX, 33; LXI, 34; LXXXV, 46; XC, 48; XCI, 48) = *macinare.*

MELEGETTE (II, 2). *Melaghette* (ed. Morpurgo, p. 28, cap. LVI; ed. Guerrini, p. 45, cap. 92 e 35, cap. 53). MELEGETA: *floris specie* (DU CANGE, *Glossarium*, V. 330). La spiegazione che ne dà il Du Cange non è chiara. Il Guerrini crede che *melegita* possa essere la noce moscata. Notisi che gli esempi addotti dal Du Cange a *melegete* sono Veneti.

MELLE APIO (CXXXII, 71) = *mele appie.*

MENESTRARE, O MANESTRARE (VI, 5; IX, 6) = *minestrare, scodellare*, versare dalla pentola la minestra, o più genericamente mettere in tavola.

MENUZARE e MINUZARE (C, 53) = *sminuzzare.*

MESEDARE (XCVI, 51) = *mescolare.*

METIGE, MITIGE, (XXIX, 15; XXX, 16; XXXI, 16; XXXVI, 14; XXXVII, 15; XXXIX, 21; XLI, 22; XLIII, 23; XLIX, 27) = *mettici;* MITI (XXXIX, 19; XLV, 24) = *metti;* MITILO (XXXIII 18) = *mettilo;* METIGELE = *metticele;* METERGE (LIII, 28; LVI, 31) = *metterci.*

MIGLIACITI (XL, 21) = *migliaccetti.* Diminutivo id *migliaccio.*

MIZOLO (XLV, 24). Misura di liquidi, che forse equivale ad un bicchiere. Trovasi anche *meiole* (p. 60) nello stesso significato.



MOIARE (XXVII, 15) = *ammollire;* MOGLIATO (XIV, 9) = *ammollito* o *ammollato;* MOLO e MOGLIO (XXVIII, 15) = *molle.*

MOLENA, (III, 2; XIII, 8; LXVII, 47, LXXXVII, 47; XCI, 48) = *mollica,* polpa del pane. Cfr. *Il libro della cucina,* ed. Zambrini (p. 9, lin. 16). Altrove (XIV, 9) *medòla de pan* = *midolla di pane.*

MONEGE (CXXVIII, 68) = *monache.*

MUOLZERE (LVIII, 32) da *molcere, molcire,* cioè: *impastare.*

NARANZA [Ven.] (XLIV, 23; LXX, 38; CXIX, 63) = *arancia, melarancia.* RANZO (CXXX, 70) nello stesso significato.

NOCELLO e NOXELLE (XLV, 14; LXVII, 37) = *nocciole,* ed anche *noci,* perchè *pellate suso la cenere calda.*

ONZER [Ven.] (c, 53) = *ugnere, ungere.* ONTO (V, 4; CXIII, 59) è il *lardo* o *strutto.*

OZAIORANA (XXII, 13). Deve essere errore di copia. *Maggiorana,* o *mazorana* sarebbe la prima ipotesi, ma come si concilia col *distemperalo* di poi? Forse *zafarano?* Però dalla ricetta XXXV si ha un caso anche di stemperare maiorana ed altre cose.

PANIERA (LVI, 31). Vivanda formata con carne e panico. Dicevasi anche paniccia. (Cfr. ed. Guerrini, p. 30, cap. 38).

PASTENAYE (XXI, 12) = *pastinache.*



PASTÈRO (XLVIII, 26; XLIX, 27; L e LI, 27; LII, 28) forse lo stesso che *pastello* (ed. Zambrini, p. 9, lin. 9).

PASTUME (XLVII, 26; LVIII, 32; CVII, 56; CIX, 57). Nome generico che comprende tutte le vivande fatte di pasta. (Così definisce il Tommaseo). Nel dialetto veneziano significa un composto di varie cose mescolate per far torte o simili.

PER SI (LXXVII, 42) = *da sè*, che sta da per sè.

PETROSILO, PETRESELO, PETROSEMOLO (XIII, 8; XXXVI, 20; XXXV, 19; XLV, 24; LVI, 31; LXXXI, 44; CXII, 58) = *prezzemolo*. *Petrisemolo* (ed. Guerrini, p. 38, cap. 65); *petrosello* (ivi, p. 45, cap. 91).

PIÈGORA [Ven.] (CI, 53) = *pecora*.

PIZOLLI (XL, 21) = *piccoli; pizenini* (XCVI, 51) = *piccolini*.

PODÌSE (CXXXIV, 74) = *potessi*.

PONDEROSSA (CXII, 58) = *ponderosa*, detto di spezie. Altrove (XCVI, 51): *potenti di specie*.

QUINQUINELLI (LX, 33) = *ravioli*. Termine ancora vivo nella cucina francese sotto il nome di: *quenelle*.

RAISELLA (XIX, 12; XLVI, 25) = *reticella, rete*. È l'*omento*.

RASCHADO (V, 4) = *asciutto*.

RASSA DI BOTE (LXXIX, 44) = *raschiatura di botte*, cioè il *tartaro*.

REZONZERE (LXI, 34) = *aggiungere, aggiugnere.*

ROCHETTA, O RUCHETTA (LXXXIII, 45). Erba di sapore acuto = *ruca.*

ROMANERE I, 1; CXXIX, 69) = *rimanere. Romagnir* [Ven.] e anticamente: *romagnèr. Romagnisse* = *rimanesse.*

SALAMURA (LXXVIII, 43) = *salamoja.*

SALVAXINE (XVI, 9) = *selvaggina.*

SALVAZO (XIV, 8; XXXI, 16) = *selvatico.*

SARACINESCA (SALSA) (LXXXVIII, 47). Nel testo edito dallo Zambrini (p. 32) havvi una ricetta per il *brodo saracenico*, che l'editore crede fosse così chiamato per le diverse sostanze aromatiche di che era confettato. Il *zafferano saracinesco*, o *bastardo* era così chiamato forse perchè veniva dall'Oriente. Il Bencivenni nel suo volgarizzamento del *Libro delle medicine semplici solutive di Giovanni di Mesue* (93 e 115) ricorda le *uve* e *viole saracinesche.* Cfr. anche questo testo al cap. LXVI.

SARTRAMONE (XCII, 48) = *savore d'ogni specie di carne.* Nei testi vecchi: *sardamone.*

SCALOGNE (CII, 54). Lo *scalogno* è un bulbo simile alla cipolla e all'aglio, che nasce a cespi in Ascalone, d'onde trasse il nome.

SCLEDA (LIV, 33), detto di *peverata.*

SENAVRO (XLII, 23), O SENAVRA = *senapa* o *senape.*

SFILARE, O SFILIARE (V, 4; XXXIV, 19), parlando di carne vale: « disunire, sottilmente spic« care per lo lungo l'un pezzuolo di carne « dall'altro ». (Ed. Zambrini, p. 46, lin. 18).

SOLDO (LXXVII, 42) = *sodo.*

SOLO (A) (XLV, 25), cioè: *a suolo,* a *strati. De suolo in suolo* (CXXXII, 72) nello stesso senso.

SONGIAZO (XCIX, 52; CXIII, 59) = *strutto. Sugnaccio,* il testo ed. dal Guerrini (p. 19).

SPESIE (XXIV, 14) = *specie.*

STAMÈGNA (XXXI, 17) [Ven.] = *setaccio. Stamigna* (ed. Guerrini, p. 38, cap. 67); *istamigna* (ed. Morpurgo, p. 22, cap. 35).

STRUCAR (XXII, 13; XXXVI, 20) [Ven.] = *premere, spremere.*

STUFFÀ (LXXVI, 41) = *stufato.*

SUFRAN (XXIX, 15) = *zafferano.* V. ed. Zambrini, p. 1, lin. 16.

SUGARO (LXXII, 39) lo stesso che *zucharo, zucchero.*

SUGÀRE e SUGÀR [Ven.] (CXXVII, 65; CXXIX, 69) = *asciugare.*

SUGOLO DI FARINA (XXXIX, 15). È quello che noi diciamo: *pastella.*

SUMAC (XXI, 12) e SUMMACRO = *sommacco* e *sumaco.*

SUTO (V, 4) [Ven.] = *asciutto.*

TAIÈRO (LIV, 30; CXIX, 64) = *tagliere.*

TENERIRE (CXXIX, 70) = *divenir tenero.*

TOIANDO [Ven.] (CXIII, 59; XCIV, 49; CXXVI, 67) = *prendendo*, gerundio antico del verbo *tor. Toy* e *tore* = prendi; *toray* = prenderai.

TRAILO (I, 1) = *tiralo; tràla* (CXXIX) = *tirala, mettila.*

TREDURA (CXVII, 15). In Romagna si chiama ancora così una minestra di pan grattato intriso coll'ovo, e cotto nel brodo, che in Toscana dicono: *panata.* Ma questa non ci somiglia molto.

TRESÌA (XXVII) e TRIZEE (XXI, 12) = *treggea*, confetti di varie guise. Corrisponde al francese: *dragée.* V. MONTI (*Prose e poesie*, Firenze, Le Monnier, 1897, vol. V, p. 324) sembra aver preso abbaglio circa il vero significato della parola *treggea.*

TRIALO (XCV, 50) = *tritalo.*

TUMA (LXX, 38). È una misura di certo, ma quale? In Sicilia, di dove vengono gli aranci, usava il tomolo, misura che varia dagli 11 ai 14 litri.

VANTAGIATO, e VANTAZATO (LXXII, 39; CXXII, 64; CXXXIII, 72) = *ottimo, di prima qualità.*

VARDAR [Ven.] (CXXXII, 71) = *guardare.*

VEDELLO, VEDÈLO [Ven.] (CXXXIV, 74) = *vitello.*

VEDRIATO (CXXIX, 70) = *invetriato.*

VERGIUSO (XII, 8) e VERZUS (XXII, 13) = *agresto.*

VINO (FARE) A MANE (VII, 5), cioè; spremere il succo colle mani.

VINO COCTO (CXX, 64). La ricetta si usa ancora tale e quale, meno il miele cui è sostituito lo zucchero.

ZADÈLO (LXXXVII, 46) = *savore di gamberi.*

ZAFARANATE (LVII, 32) = *con zaffarano.*

ZORNO [Ven.] e IORNO (CXXIX, 40; CXXXII, 71) = *giorno.*

INDICE DEI CAPITOLI (1)

(1) Questo indice è premesso nel codice al testo; ma non sempre corrisponde all'ordine dei capitoli. Indicherò fra parentesi il numero d'ordine quando è diverso da quello del testo. Le rubriche ultime CXII-CXXVII sono ripetute due volte nel codice.









3

19



